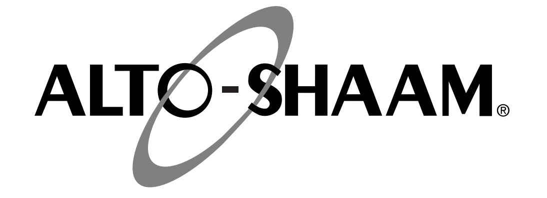


Gar- und Warmhalteofen

Elektronische Steuerung





300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III



1200-TH/III

1000-TH/III

750-TH/III



500-TH/III

300-TH/III

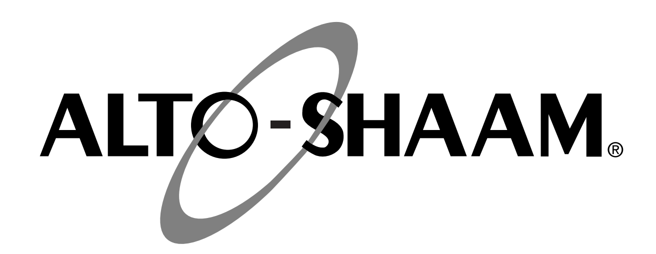
• INSTALLATION

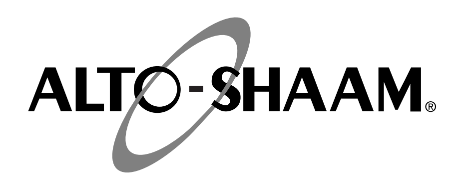
• BETRIEB

• WARTUNG



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.



2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.



Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

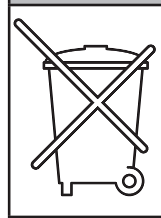
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

INSTALLATION

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

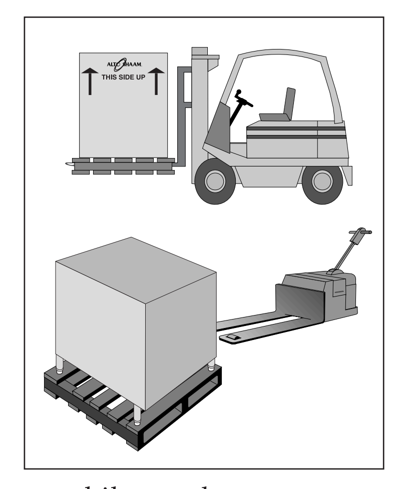
GEFAHR



Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Ofen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.



1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine **DÜRFEN KEINE** brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.
4. Diese Küchenmaschine muss frei von brennbaren Materialien und Stoffen gehalten werden.
5. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

Emissionstests von Underwriters Laboratories, Inc.® ergaben, dass die zutreffenden Anforderungen von NFPA96: 2004 Edition, Par. 4.1.1.2. U.L für Emissionsproben fetthältiger Dämpfe erfüllt wurden und insgesamt 0,55 mg pro Kubikmeter ohne sichtbaren Rauch ergaben; das wird als typisch für alle Ofenmodelle dieser Produktreihe eingestuft. Auf Grund dieser Ergebnisse sollte es in den meisten Bereichen nicht notwendig sein, eine Abzugshaube und/ oder eine Entlüftung an das Freie zu installieren. Örtliche Vorschriften müssen beachtet werden, um strengere Auflagen zu erfüllen.

ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM

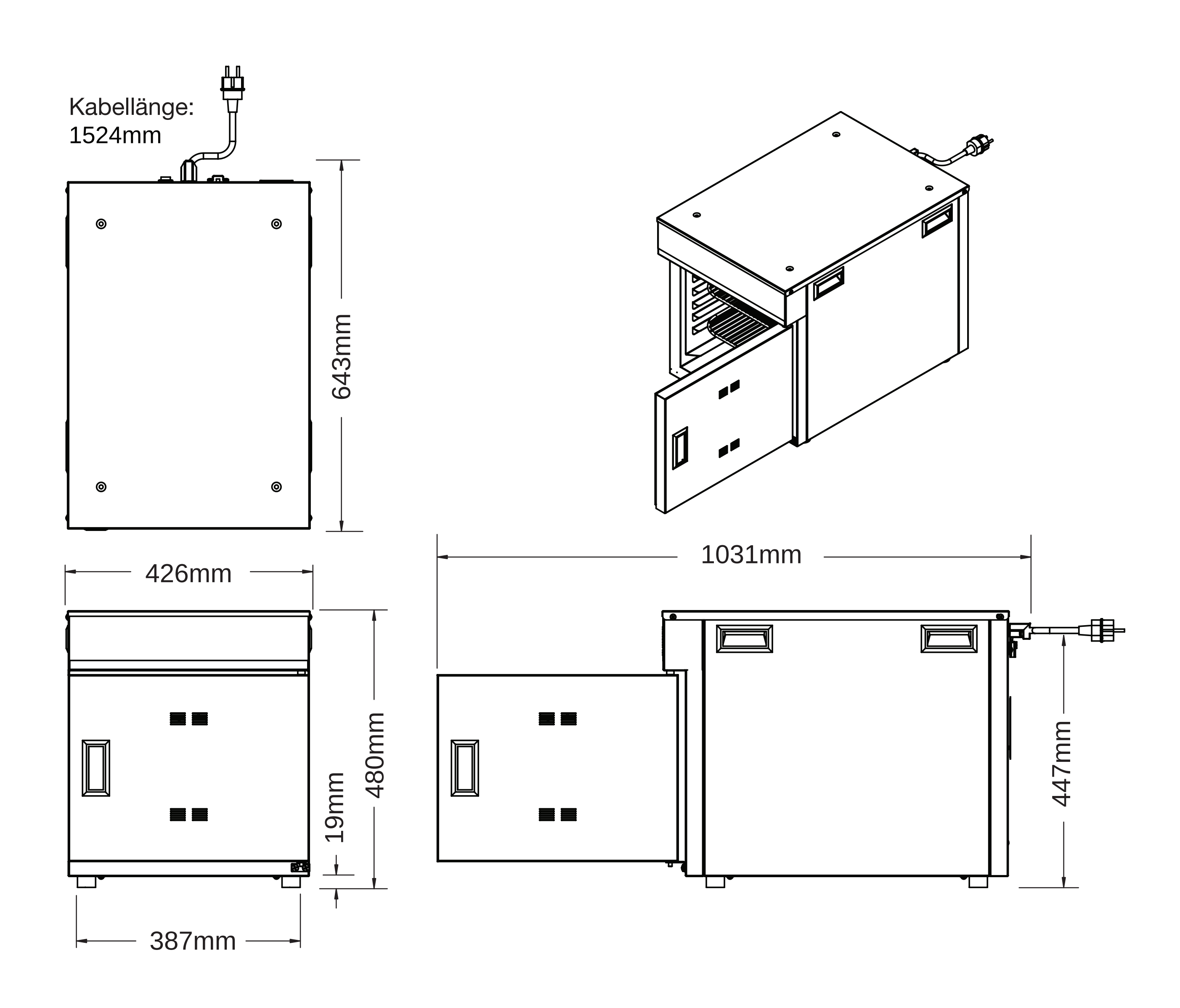
457 mm Mindestfreiraum an der Rückseite von wärmeerzeugenden Ausrüstungen. Um die elektronische Regelung zu schützen, muss an den Seiten ausreichend Freiraum vorgesehen werden, damit das Fach der Regelung nicht auf mehr als 60 °C erwärmt wird.

HINWEIS

Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Den Trennschalter in der Versorgungsleitung zur Küchenmaschine ausschalten, 10 Sekunden warten und wieder einschalten. Weitere Informationen sind unter Fehlercode E-60 in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs zu finden.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

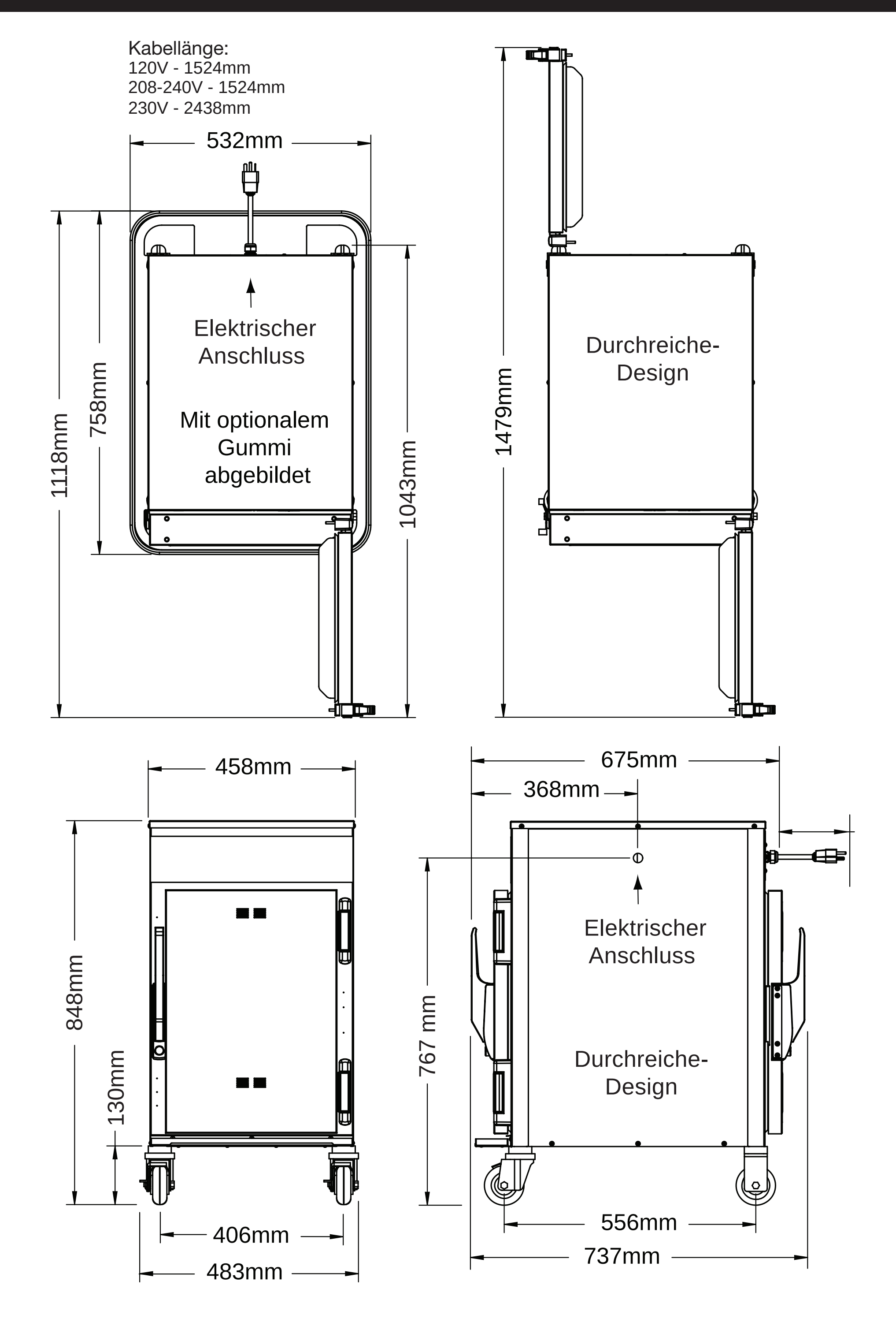
300-TH/III



GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: 31 kg	Max. 16 kg
VERSAND: DAS WERK VERSTÄNDIGEN	MAXIMALVOLUMEN: 28,5 L

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

500-TH/III

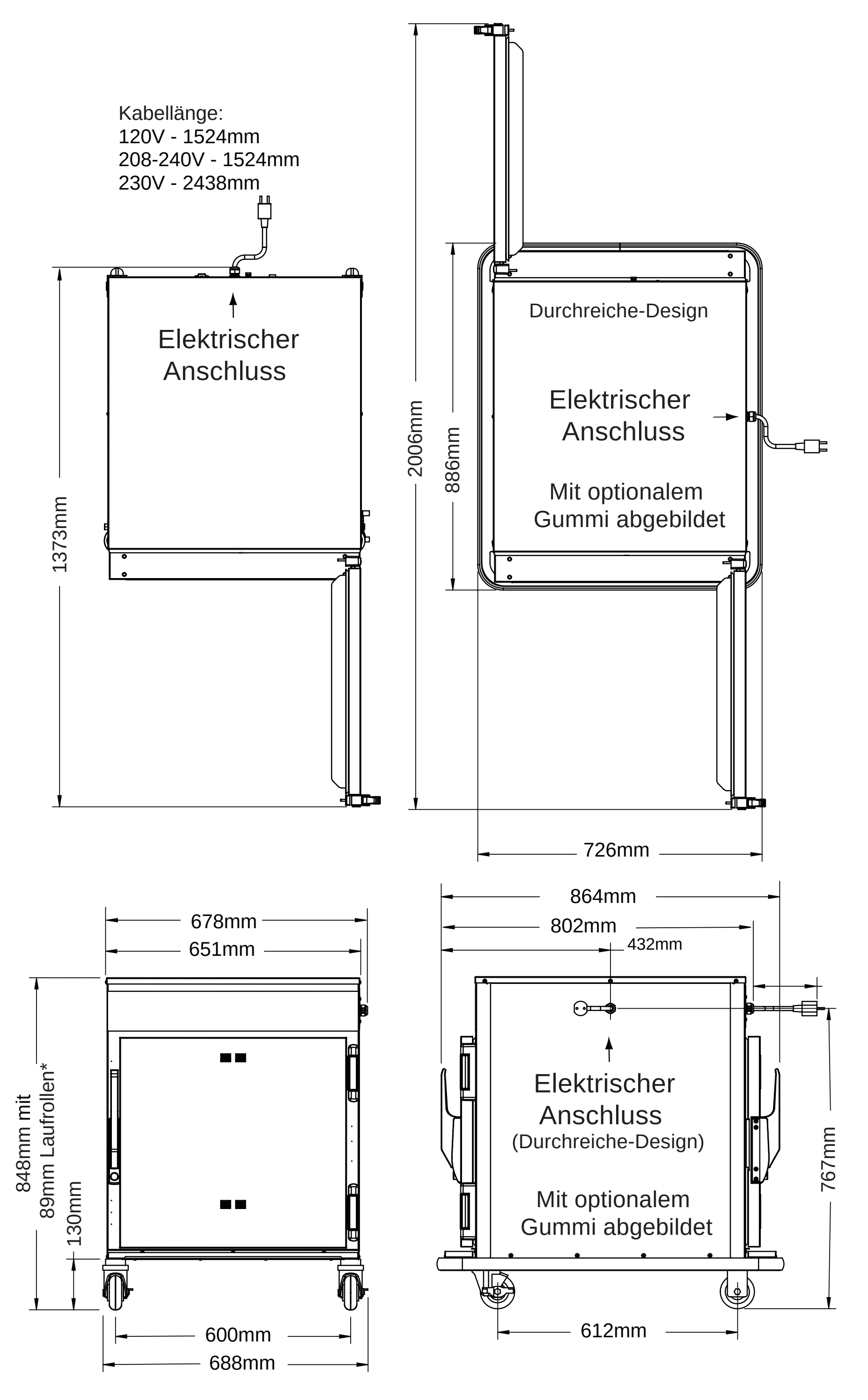


*804mm - mit optionalen 64mm Laufrollen
*897mm - mit optionalen 127mm Laufrollen
*860mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: CA. 64 kg	Max. 18 kg
VERSAND: 82 kg	MAXIMALVOLUMEN: 38 L

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

750-TH/III

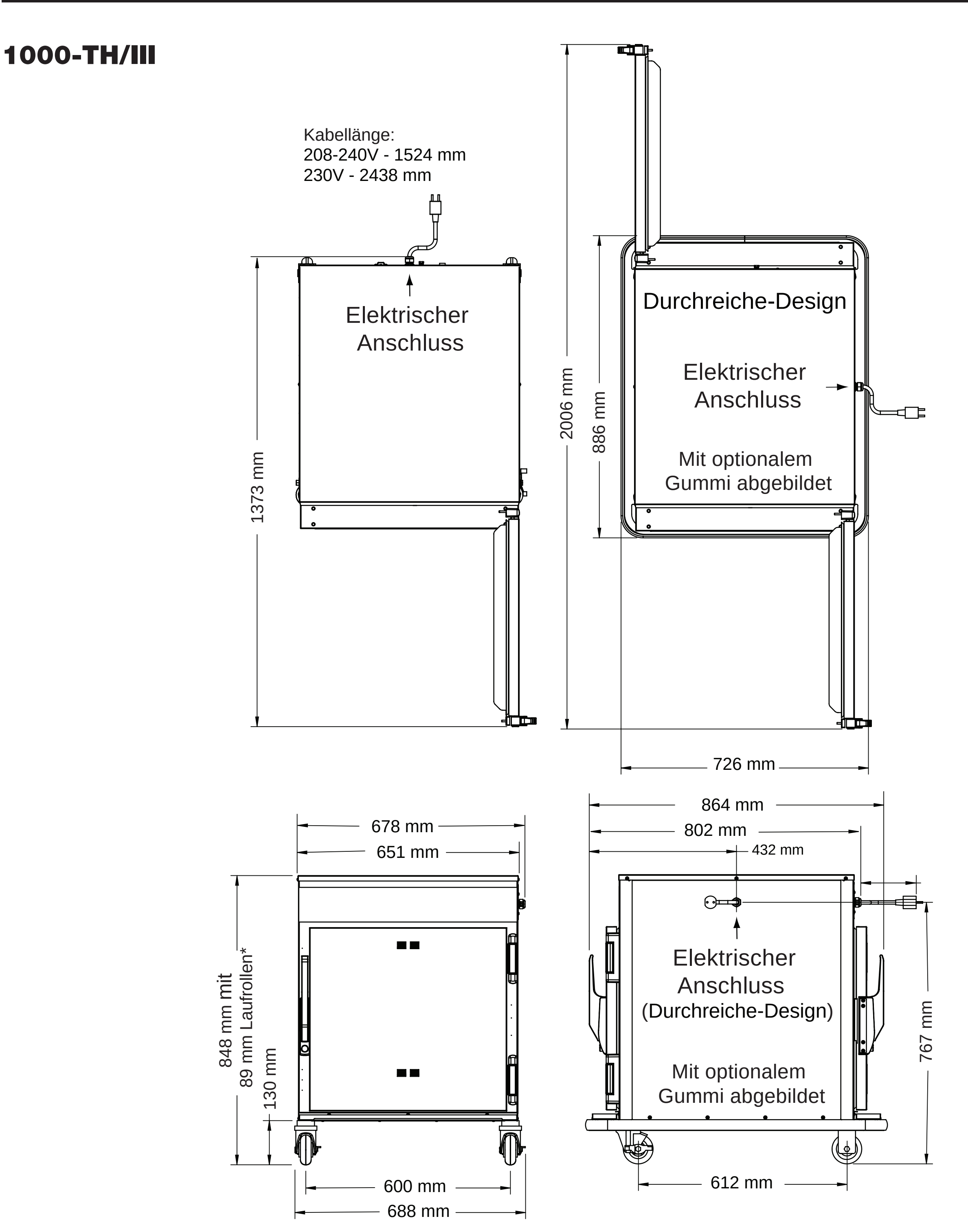


*826mm - mit optionalen 64mm Laufrollen
*894mm - mit optionalen 127mm Laufrollen
*857mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: CA. 87 kg	Max. 45 kg
VERSAND: 118 kg	MAXIMALVOLUMEN: 95 L

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1000-TH/III

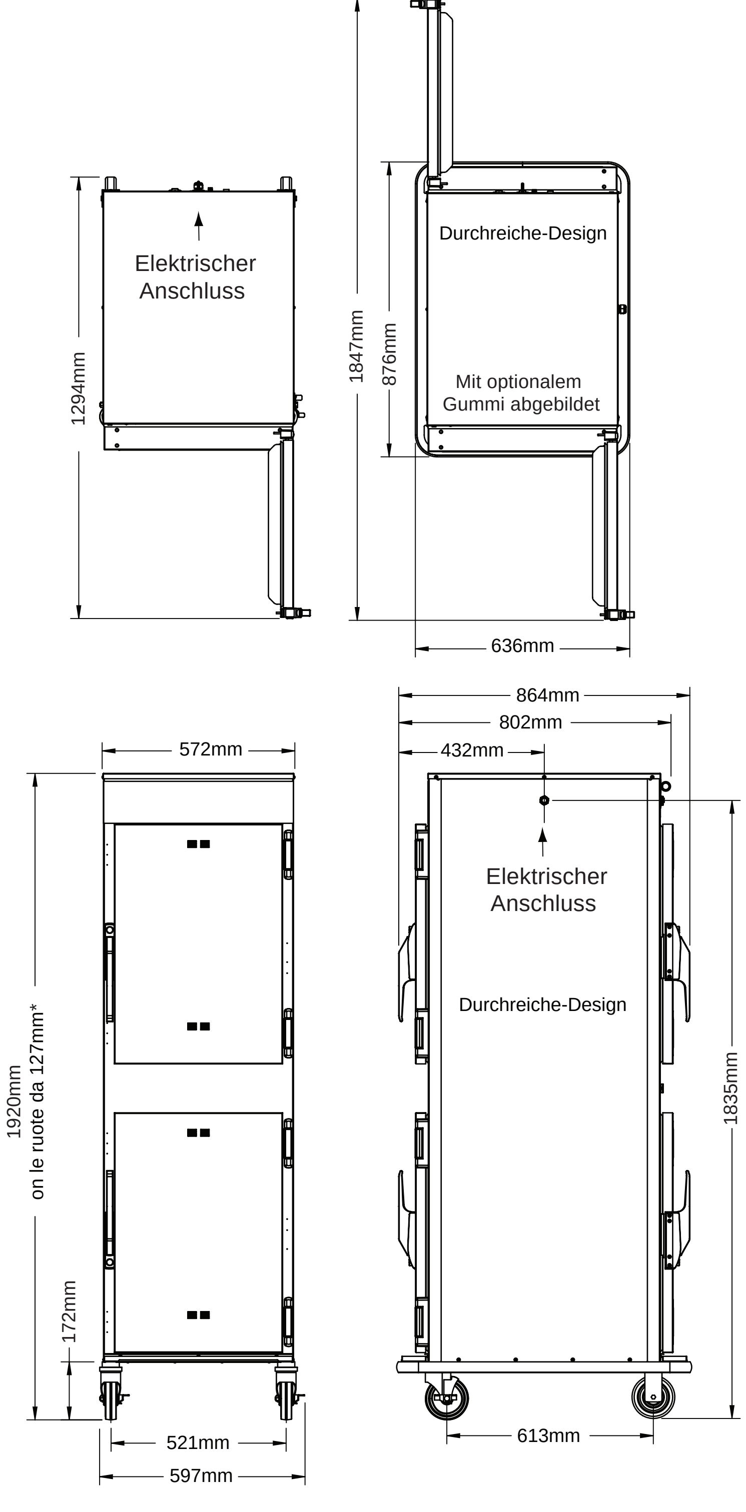


*826 mm - mit optionalen 64 mm Laufrollen
*894 mm - mit optionalen 127 mm Laufrollen
*857 mm - mit optionalen 152 mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT
NETTO: 104 kg	Max. 54 kg
VERSAND: 125 kg	MAXIMALVOLUMEN: 76 L

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1200-TH/III



*1877mm - mit optionalen 89mm Laufrollen
*1897mm - mit optionalen 152mm Standbeinen

GEWICHT	PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT (PRO KAMMER)
NETTO: CA. 182 kg	Max. 54 kg
VERSAND: 196 kg	MAXIMALVOLUMEN: 57 L

INSTALLATION

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	300-TH/III	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Gummi, ganzer Umfang (nicht mit 63-mm-Laufrollen erhältlich)	—	5011161	5010371	5009767	5009767
Schneidhalter prime rib steamship (cafeteria) round	 HL-2635 —	 HL-2635 4459	 HL-2635 4459	 HL-2635 4459	 HL-2635 4459
Laufrollen - 2 fixiert, 2 schwenkbar mit bremse 127 mm 89 mm 76 mm 64 mm	 — — 5015323 —	 5004862 standard — 5008022	 5004862 standard — 5008022	 5004862 standard — 5008022	 5004862 standard — —
Türschloss mit Schlüssel	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Auffangschale mit abfluss ohne abfluss extra tief	 — — PN-2122	 14813 11898 —	 14831 11906 —	 5005616 11906 15929	 5005616 11906 15929
HACCP Daten-Logger (werksseitig eingebaut)	5015563	5015563	5015563	5015563	5015563
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (satz mit vier stück)	—	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 x 660 mm wanneneinschub	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	—	5013939	5013936	5013934	5013934
Regal, Edelstahl gitter, herausnehmbar gitter, durchlauf rippchen-gitter	 SH-2107 — —	 SH-2326 — —	 SH-2324 SH-2327 SH-2743	 SH-2325 SH-2346 SH-29474	 SH-2325 SH-2346 SH-29474
Stapel-Montageteile	—	5004864	5004864	5004864	—

STAPELANWEISUNGEN

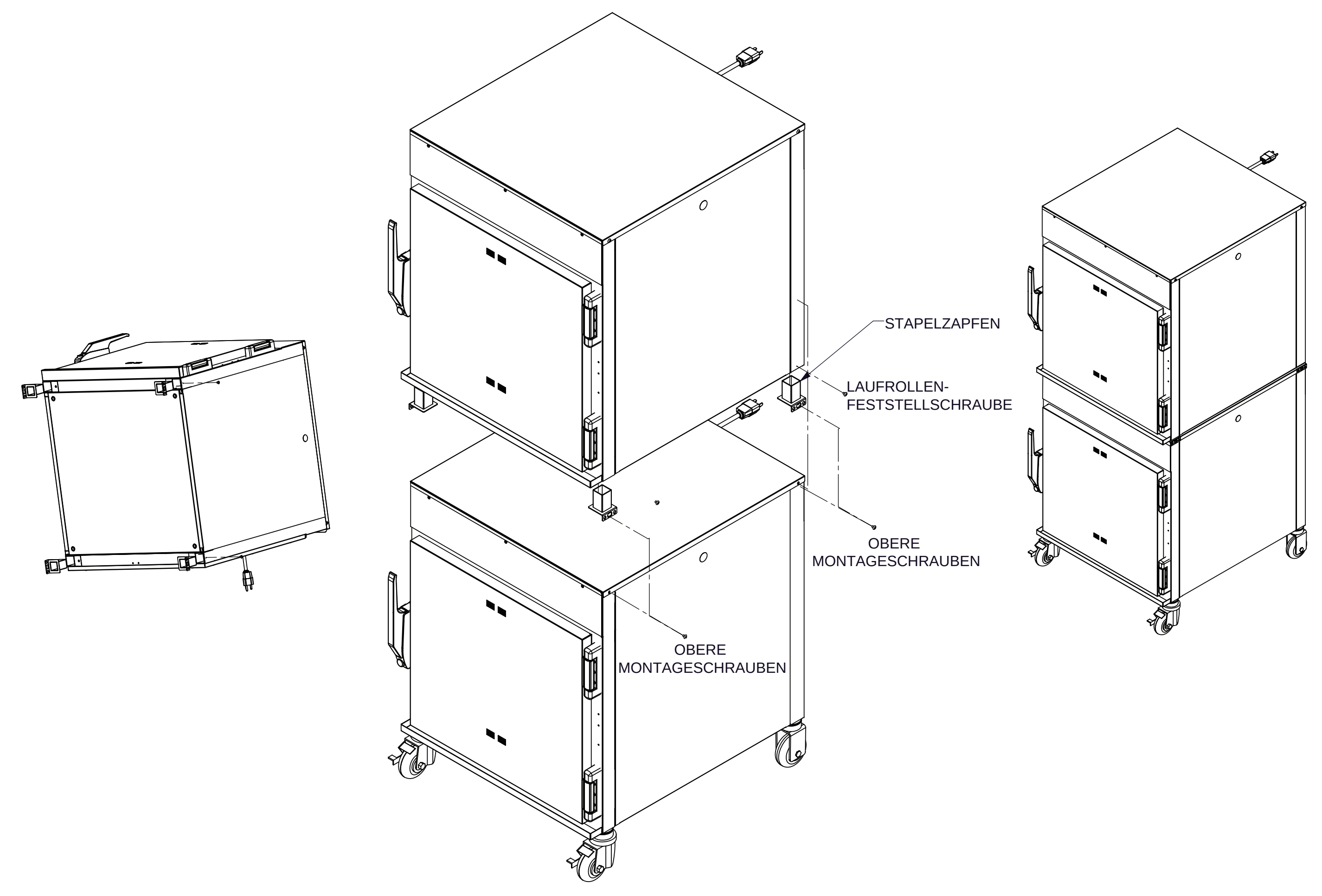
1) **Falls die zwei Küchenmaschinen gemeinsam aus dem Werk ausgeliefert wurden, wurden die Laufrollen der oberen Maschine bereits im Werk entfernt. In der Lieferung ist außerdem ein Stapelungssatz enthalten.**

   Beim austaschen der Laufrollen ist zu beachten: Legen sie das Gerät auf die Rückseite. Vorsicht das dabei die Kabelverschraubung nicht den Boden berührt und das Kabel nicht beschädigt wird. Die Lockschraube von jeder Laufrollen entfernen. Anschliessend die Laufrollen vom Gerät abmontieren.

2) **Während die Küchenmaschine auf der Rückwand liegt, in jede der vier Ecken der oberen Maschine einen Stapelzapfen einsetzen. Die Stapelzapfen mit einer Schraube und zwei flachen Unterlegscheiben aus dem Stapelungssatz sichern.**

   Hinweis: Der Flansch der Stapelzapfen muss in Richtung Außenseite der Maschine zeigen.

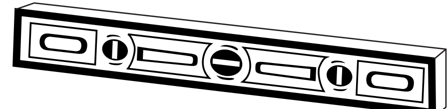
3) **Die vier oberen Montageschrauben von der unteren Maschine entfernen. Die obere Küchenmaschine mit angebrachten Stapelzapfen auf die untere Küchenmaschine aufsetzen. Die obere Küchenmaschine von vorne nach hinten zentrieren. Die vier Schrauben durch die Flansche der vier Stapelzapfen anbringen.**



Stapelmöglichkeiten	
Modell	**Kann gestapelt werden mit**
300-TH/III	300-TH/III oder 300-S Keine Stapel-Montageteile erforderlich. Die Vertiefungen an der Ober- und Unterseite des Geräts ausrichten. Vor dem Stapeln sollten die Standbeine vom oberen Gerät entfernt werden.
500-TH/III	500-TH/III, 500-TH-II oder 500-S
750-TH/III	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK oder 767-SK/III
1000-TH/III	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II oder 1000-S

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



NIVELLIERUNG

Der Ofen muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden. Bei Öfen mit Laufrollen muss die Installationsfläche waagrecht sein, da der Ofen wahrscheinlich oft verschoben wird.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Ofens regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder der Ofen umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieser Ofen nicht korrekt nivelliert wird, kann er inkorrekt funktionieren und erzeugt ungleichmäßig gebackene Produkte aus noch teilweise halbflüssigem Teig.

BEFESTIGUNGSANFORDERUNGEN — MOBILE AUSRÜSTUNGEN

⚠ ACHTUNG



STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät muss an einem tragenden Gebäudeteil gesichert sein.

Alle Küchenmaschinen, die nicht mit einem Netzkabel aber mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieser Küchenmaschine muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm haben.
2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.
3. Solche mobile Küchenmaschinen oder Küchenmaschinen auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am oberen rückwärtigen Flansch der Küchenmaschine. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR DIE AUFFANGSCHALE

Teil	Beschreibung	Menge
1	Beidseitiges Klebeband	1
2	Auffangschalenhalter	1
3	8-32 x 1/4 Zoll Kreuzschlitzschraube	3
4	Auffangschale	1

1. Durch das beidseitige Klebeband ①, das an der Rückseite des Auffangschalenhalters ② angebracht ist, Löcher stechen.
2. Das beidseitige Klebeband ① entfernen.
3. Die Schrauben ③ durch die Löcher einsetzen und den Auffangschalenhalter ② am Gerät befestigen.
4. Optional aber sehr empfehlenswert – ein Band Silikondichtungsmasse, die für Nahrungsmittelkontakt geeignet ist, zum Abdichten entlang der Oberkante des Auffangschalenhalters ② auftragen.
5. Die Auffangschale ④ in den Auffangschalenhalter ② setzen.



INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

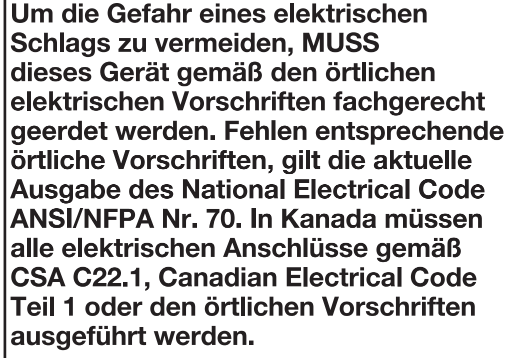
Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.



GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel und Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt weren muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

GEFAHR



KÜCHENMASCHINEN OHNE WERKSSEITIG ANGEBRACHTEM KABEL MÜSSEN MIT EINEM AUSREICHEND LANGEN KABEL VERSEHEN WERDEN, DAMIT DIE KÜCHENMASCHINE ZUR REINIGUNG VERSCHOBEN WERDEN KANN.



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

300-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	6,7	,80	NEMA 5-15P 15A-125V STECKER
230	1	50/60	2,7	,62	CEE 7/7 220-230V STECKER

500-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P 20A-125V STECKER
208	1	60	11,2	2,7	KABEL,
240	1	60	12,5	3,0	KEIN STECKER
230	1	50/60	12,0	2,8	CEE 7/7 220-230V STECKER

750-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	14,2	1,7	NEMA 5-20P 20A-125V STECKER
208	1	60	14,0	2,9	KABEL,
240	1	60	16,0	3,9	KEIN STECKER
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 220-230V STECKER

1000-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208	1	60	14,0	2,9	KABEL,
240	1	60	16,0	3,9	KEIN STECKER
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 220-230V STECKER

1200-TH/III

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208	1	60	29,0	6,1	KEIN KABEL
240	1	60	33,3	8,0	ODER STECKER
230	1	50/60	28,7	6,6	KEIN KABEL ODER STECKER

1200-TH/III - NUR UK

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
230	1	50/60	21,5	4,9	KEIN KABEL ODER STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Geräteoberseite.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieser Küchenmaschine vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:
Die Innenflächen des Ofens müssen erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

1. Alle Einschübe, Seitenschienen und alle Ofeninnenflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Ofenseitenschienen, Einschübe und die externe Auffangsschale einsetzen. Die Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben. Die Auffangschale muss ganz unten in den Ofen eingeschoben werden.

2. • Die Ofentüren schließen.
   • Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken.
   • Die BACKEN/BRATEN-Taste drücken.
   • Die Backtemperatur mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf 149 °C einstellen.

3. • Die UHR-Taste drücken.
   • Die Backdauer mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf ca. 2 Stunden einstellen.
   • Den Ofen etwa 2 Stunden lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

AKUSTISCHE SIGNALE

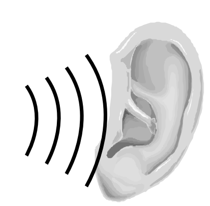
OFEN-SIGNALTÖNE weisen auf Reaktionen, Modusänderungen und Fehlerzustände hin.

Ein kurzer Signalton - Es wurde eine Taste gedrückt (Reaktion).

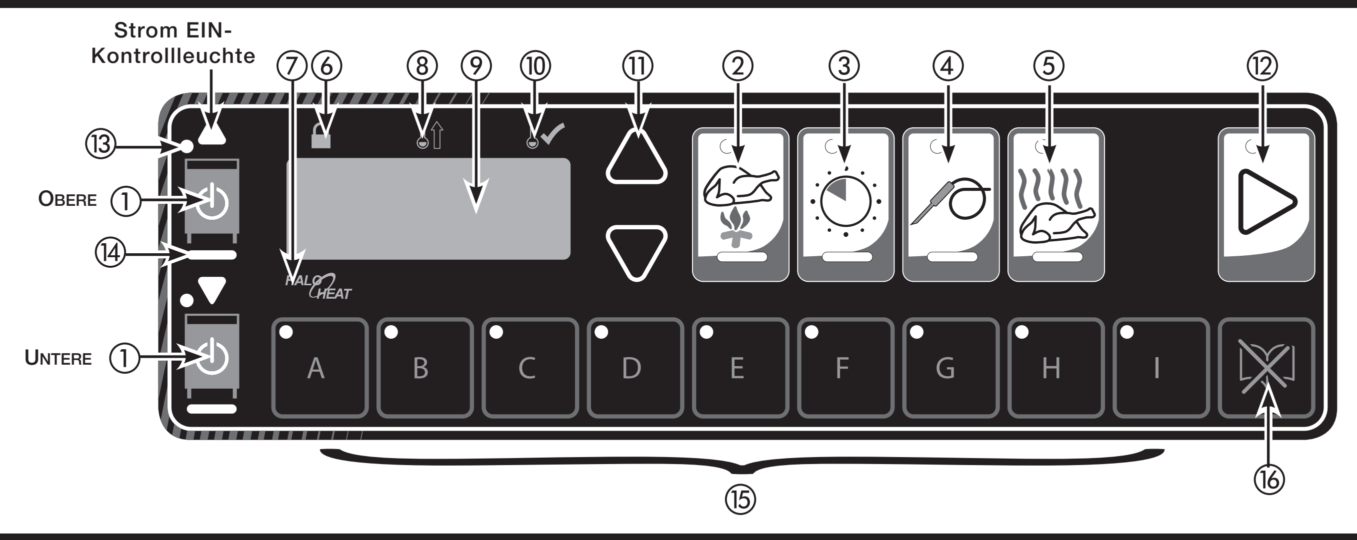
Zwei kurze Signaltöne - informative Ankündigung, dass eine Einstellung geändert wurde, wie beispielsweise Eingabe einer Mengenänderung, Eingabe einer Temperatureinheitsänderung usw.

Drei kurze Signaltöne - der Ofen hat die Vorwärmperiode abgeschlossen, der Sensor hat den Sollwert beim Kalträuchern überschritten, die Tür wurde zu lange geöffnet oder die Regelung ist freigegeben.

Vier kurze Signaltöne - zeigt einen Fehler an. Dazu in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs nachschlagen.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN



BEDIENUNGSFUNKTIONEN

1. **EIN/AUS-Taste**
Die EIN/AUS-Taste betätigt die Funktionen des Bedienfelds. Falls es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommt, blinkt die EIN/AUS-Kontrollleuchte. Die Taste kurz drücken, um diesen Zustand zurückzusetzen.

2. **BACKEN/BRATEN-Taste — Temperaturbereich 93 bis 162 °C**
Dient zur Auswahl des Back-/Bratmodus und zur Prüfung der Back-/Brattemperatureinstellung.

3. **UHR-Taste — Maximaler Einstellwert ist 24 Stunden**
Dient zum Festlegen der Back-/Bratdauer und zum Prüfen der eingestellten Dauer.

4. **SENSOR-Taste — Temperaturbereich 10 bis 91 °C**
Dient zur Auswahl des Produktinnentemperatur-Sensormodus und zur Prüfung der Sensortemperatureinstellung.

5. **WARMHALTEN-Taste — Temperaturbereich 15 bis 96 °C**
Dient zum Festlegen des Warmhaltemodus und zum Prüfen der Warmhaltetemperatur.

6. **Schloss-Kontrollleuchte**
Wenn dieses Symbol leuchtet, sind die Einstellungen für den Back-/Bratvorgang gesperrt und können nicht geändert werden.

7. **Halo-Heizung-Kontrollleuchte**
Wenn der Ofen vorgewärmt wird, leuchtet währenddessen die Halo-Heizung-Kontrollleuchte konstant auf, bis der Ofen die Back-/Brattemperatur erreicht hat. Nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, leuchtet diese Leuchte kurzfristig auf, wenn sich der Ofen zum Aufrechterhalten der Temperatur einschaltet.

8. **Ofenvorwärmleuchte**
Leuchtet auf, bis der Ofen vorgewärmt oder im Bereitschaftsmodus ist.

9. **LED-Anzeige**
Gibt die Lufttemperatur im Ofen, die Produktsensortemperatur oder Dauer an oder dient bei Verwendung in Kombination mit anderen Tasten zum Prüfen der ursprünglichen Back-/Brat-, Warmhalte- und Sensortemperatureinstellungen. Auf der Anzeige werden auch verschiedene Programmier- und Diagnoseinformationen eingeblendet.

10. **Bereit-Kontrollleuchte**
Leuchtet auf, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.

11. **AUF- und AB-Pfeiltasten**
Dienen zum Erhöhen bzw. Verringern von Einstellungen der Dauer für Backen/Braten, Warmhalten und der Sensortemperatur.

12. **Starttaste**
Durch kurzes Drücken wird die ausgewählte Modusfolge eingeleitet. Ein Betriebsmodus kann durch *kurzes Drücken* der Start-Taste angehalten werden, bis ein 2 Skunden langer Signalton ertönt.

13. **Grüne Kontrollleuchten**
Jede Funktionstaste verfügt über eine grüne Kontrollleuchte, die das Personal darauf aufmerksam macht, ob ein Eingriff erforderlich ist und welcher Betriebsmodus gerade aktiv ist.

14. **Gelbe Kontrollleuchten**
Diese Kontrollleuchten unter den Tasten Backen/Braten, Uhr, Sensor und Warmhalten leuchten auf, um den aktuellen Betriebsmodus auszuweisen; außerdem kann das Personal die derzeit auf der LED-Anzeige ausgewiesenen Informationen identifizieren.

15. **Speicher-Programmtasten**
Dienen zum Speichern und Einleiten von bis zu acht, vom Personal eingestellten Back-/Bratprogrammen (A bis H) für bestimmte Produkte. „I“ aktiviert die Sperrfunktionalität.

16. **Abbrechen-Taste**
Dient zum Löschen eines Programms aus dem Speicher.

WICHTIG

Der Ofen darf nicht benutzt werden, wenn die Bedienungselemente nicht korrekt funktionieren. In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Um einen Vorgang jederzeit anzuhalten:

Die START-Taste gedrückt halten, bis die Regelung 2 Sekunden lang Signaltöne abgibt; das weist aus, dass der Vorgang abgebrochen wurde. Der Ofen bleibt im eingeschalteten Zustand.

Um das Ofenbedienfeld abzuschalten:

Die EIN/AUS-Taste gedrückt halten, bis der Ofen Signaltöne abgibt. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte erlischt.

„Tür offen“ Kontrollleuchte:

Auf der Anzeige blinkt „door“ (Tür) und es werden drei Signaltöne abgegeben, um das Personal zu informieren. Die EIN/AUS-Taste drücken, um den Fehler zu quittieren und den Dreifach-Signalton zu deaktivieren.

Türverriegelung:

Wenn sich der Ofen im Garungs- oder Heißhaltemodus befindet und die Uhr noch nicht auf 0 heruntergezählt hat, verriegelt sich die Tür 5 Sekunden nach dem Schließen.

Türverriegelungsdauer

Wenn in einem Vorwärmmodus bei angezeigter Heißhaltetemperatur die Taste Hold (Heißhalten) gedrückt wird, wird die Türverriegelungsdauer angezeigt.

Türverriegelung übersteuern

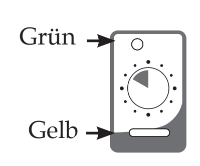
Wenn die Türverriegelung in Eingriff ist, die Tasten Backen/Braten und Heißhalten 5 Sekunden lang gemeinsam gedrückt halten. Die Türverriegelung wird für 5 Sekunden entriegelt, damit der Benutzer die Tür öffnen kann. Die Tür wird 5 Sekunden nach Schließen der Tür wieder automatisch verriegelt.

Pfeiltasten:

Backen/Braten, Warmhalten und Sensor und die ***Uhr***-Einstellung können mit den ***Pfeiltasten*** eingestellt werden. Kurzzeitiges Drücken der ***Pfeiltaste*** erhöht den Sollwert um eins. Um eine Einstellung rascher zu ändern, die ***Pfeiltaste*** gedrückt halten. Nachdem die Einstellung eine durch 10 teilbare Zahl erreicht, beginnt sich die Einstellung in Schritten von 10 zu ändern.

Grüne und gelbe Kontrollleuchten:

Jede Programmtaste hat eine grüne Kontrollleuchte, die auf zusätzlich erforderlich Programmierung durch das Personal hinweist oder den aktuellen Betriebszustand des Ofens ausweist.



Die Tasten BACKEN/BRATEN, UHR, SENSOR und WARMHALTEN verfügen über gelbe Kontrollleuchten, die die angezeigten Informationen identifizieren.

Stromausfall-Erkennung:

Falls während der Beheizung der Strom ausfällt, bleiben die im Speicher programmierten Betriebsbedingungen erhalten. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird, setzt der Ofen den Betrieb an der Stelle fort, an dem er unterbrochen wurde. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte blinkt und zeigt dadurch diesen Vorfall an. Das Personal kann den Stromausfall durch Drücken der EIN/AUS-Taste quittieren. Beim Drücken der Taste wird die Dauer des Stromausfalls angezeigt. Wenn der Stromausfall länger als 24 Stunden dauert, stoppt die Regelung die Dauer des Stromausfalls zu messen.

HINWEIS: ***In einem solchen Fall ist es dringend angeraten zu prüfen, ob die Speisen für den Verzehr geeignet sind (entsprechend lokaler Vorschriften).***

Einstellen von Datum und Uhrzeit:

Alle Ofenkammern müssen abgeschaltet sein.

Zum Einstellen der Uhrzeit (HH:mm) die Taste A drei Sekunden lang gedrückt halten. Die Uhrzeit mit der AUF/AB-Pfeiltaste einstellen.

Zum Einstellen des Jahrs die Taste B drei Sekunden lang gedrückt halten. Das Jahr mit der AUF/AB-Pfeiltaste einstellen.

Zum Einstellen des Monats und Tags (MM.dd) die Taste C drei Sekunden lang gedrückt halten. Monat und Tag mit der AUF/AB-Pfeiltaste einstellen.

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Anzeigen der hohen/niedrigen Sensortemperatur:

Um die aufgezeichnete höchste oder niedrigste Sensortemperatur beim Backen/Braten mit Sensor zu beobachten, müssen folgende Tasten gedrückt werden, während der Sensor im Produkt ist:

Höchste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und AUF-Pfeiltaste drücken.

Niedrigste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und die AB-Pfeiltaste drücken.

Gebrauch des Sensors:

Wenn der Ofensensor in der Sensorhalterung bleibt, zeigt die LED-Temperaturanzeige die Umgebungslufttemperatur im Ofen an. Um den Sensor zum Backen/Braten zu benutzen, muss er vor dem Gebrauch aus der Halterung genommen, über die gesamte Länge des Metallsensors mit einem Wegwerf-Alkoholbausch gereinigt und desinfiziert werden.

Nur die Sensorspitze misst die Produktinnentemperatur; daher muss die Spitze korrekt im Produkt platziert werden, um eine exakte Innentemperatur zu ergeben. Die Sensorspitze zur Hälfte in das Produkt hineinschieben, sodass der Sensor in der Mitte der Produktmasse ist. Beim Einschieben des Sensors in fest Speisen, wie Fleischrostbraten oder Geflügelbrüste muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls es in ein halbflüssiges oder flüssiges Produkt eingetaucht wird, muss das Sensorkabel gesichert werden, damit der Sensor in der korrekten Stellung bleibt. Der Sensor darf keine Kanten, Böden oder Seitenwände eines Behälters berühren. Das Sensorkabel mit Klebeband an der Lippe oder Kante des Behälters befestigen.

> **HINWEIS: Beim Backen/Braten mit Sensor muss der Sensor in das rohe Produkt eingefügt werden, nachdem der Ofen vorgewärmt wurde.**
>
> **DANACH EINE MINUTE LANG WARTEN, bis die Sensortemperatur auf die Produktinnentemperatur abgefallen ist. Nun die Starttaste drücken, um den Back-/Bratvorgang nach dieser Sensortemperatur-Einstellperiode zu beginnen. Ein falscher Sensormesswert der Produktinnentemperatur führt dazu, dass der Ofen auf eine Warmhaltetemperatur geschaltet wird.**

Kalibrierung des Sensors:

1. Zum Überprüfen der Produktsensor-Kalibrierung den Sensor in ein Glas Eiswasser legen.
2. Warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat und dann die Sensortaste fünf (5) Sekunden lang gedrückt halten. Prüfen, ob der Messwert von 0 °C abweicht.
3. Falls eine Kalibrierung erforderlich ist, muss das Gerät im Einschalt-Warmhaltemodus sein. Das ausgeschaltete Gerät einschalten. Der Ofen läuft nun Einschalt-Warmhaltemodus; die Sensortaste acht (8) Sekunden lang drücken, bis zwei Signaltöne abgegeben werden und ein Temperaturwert angezeigt wird. Die Sensortemperatur mit den AUF- oder AB-Pfeiltaten auf die Temperatur des separaten Thermometers einstellen. Schritt 2 zur Überprüfung wiederholen.
4. Schritte 1 und 2 wiederholen, um die Sensorkalibrierung nach Bedarf zu überprüfen.

Sous-Vide-Garung:

Wenn der Ofen in einem Vorwärmmodus ist, die Sensortaste gedrückt halten. Nach 5 Sekunden wird „SouS“ angezeigt, falls der Sous-Vide-Modus aktiv ist; im normalen Sensormodus wird „ rE9“ angezeigt. Falls Änderungen vorgenommen werden sollen, die Sensortaste weitere drei Sekunden lang gedrückt halten, wodurch der Modus umgeschaltet wird.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

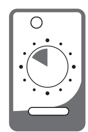
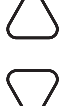
Anweisungen zum Backen/Warmhalten



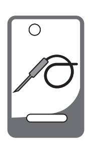
Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.



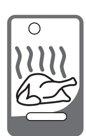
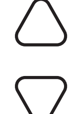

Zum Festlegen der Back-/Brattemperatur — Die BRATEN/BACKEN-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtasten drücken.

Zum Backen nach Zeit — die UHR-Taste drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.




Zum Backen nach Sensortemperatur — die SENSOR-Taste drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtasten drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.

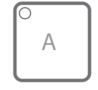



Zum Festlegen der Warmhaltetemperatur — Die WARMHALTE-Taste drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Warmhalte-Modus, bis die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.



Die START-Taste drücken, um den Back-/Bratzyklus zu beginnen.

Backen/Warmhalten mit Speicher-Menütasten

Die gewünschte SPEICHER-Taste (A bis H) drücken. SPEICHERtasten mit gespeicherten Programmen leuchten grün. Der Ofen schaltet sich automatisch in den Vorwärmmodus. Der Ofen gibt in regelmäßigen Abständen Signaltöne ab, wenn ein Vorwärm-Bereitschaftszustand erreicht wurde; sowohl die Bereit- als auch die Start-Kontrollleuchte blinken. Zum Programmieren einer Speicher-Menütaste siehe **Programmieren eines Speichers** in diesem Handbuch.



Die START-Taste drücken, um den Back-/Bratzyklus zu beginnen.

VORSICHT

Damit keine gefährlichen Temperaturen entstehen, dürfen in keinem Fall kalte Lebensmittel zum Erhitzen in den Ofen gestellt werden, wenn sich darin bereits erhitzte Lebensmittel befinden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Programmieren eines Speichers

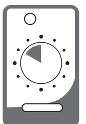
Das zu programmierende Produkt auswählen und die Programmierung bei AUSGESCHALTETER Ofenregelung-Stromversorgung beginnen.



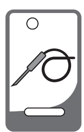
Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.




Zum Festlegen der Back-/Brattemperatur — Die BRATEN/BACKEN-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtasten drücken.



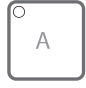

Zum Backen nach Zeit — die UHR-Taste drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.




Zum Backen nach Sensortemperatur— die SENSOR-Taste drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.




Zum Festlegen der Warmhaltetemperatur— Die WARMHALTE-Taste drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Warmhalte-Modus, bis die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.

Einen Buchstaben für das Produkt auswählen, das in den vorherigen Schritten programmiert wurde. Die gewünschte SPEICHER-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Wenn die Speicher programmiert wurde, ertönt ein zweiter Signalton und die Speicher-Kontrollleuchte leuchtet.

Hinweis: Es kann immer nur jeweils ein Speicher programmiert werden. Wenn eine weitere Speicher-Taste programmiert werden soll, muss der Ofen gestartet oder gestoppt werden, indem die Stromversorgung zur Kammer aus- und eingeschaltet oder die START/STOPP-Taste gedrückt wird. Die zuletzt verwendete SPEICHER-Taste ist die Ofenbetriebsfolge für das nächste Produkt, das programmiert werden soll. Einstellungen können für das nächste Produkt manuell geändert und mit einer anderen vorprogrammierten Buchstabentaste belegt werden.

Löschen eines Speichers

Wenn ein Programm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Warmhaltemodus oder im Vorwärmmodus sein. Der Ofen darf kein GESPEICHERTES Menüprogramm ausführen.

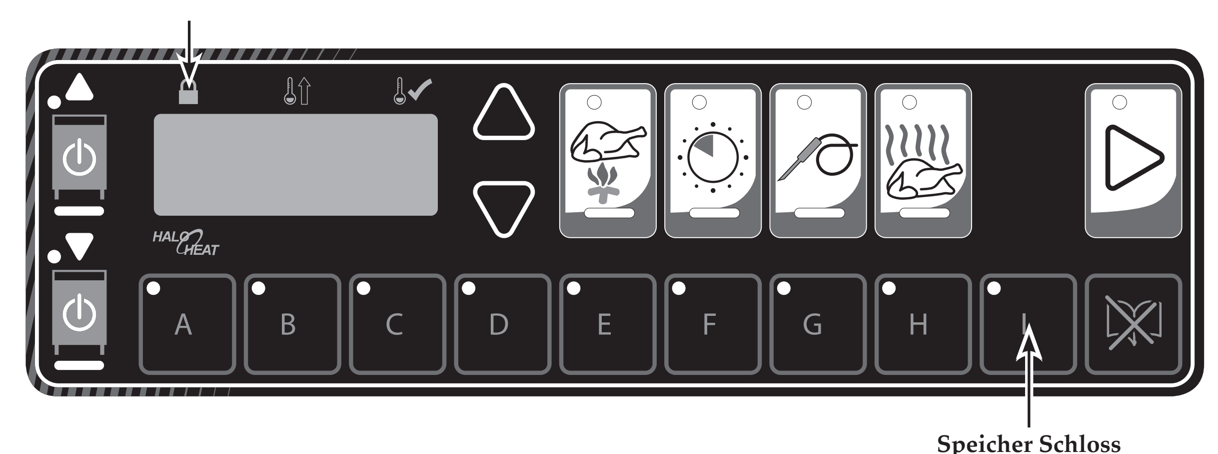
Wenn sich der Ofen im Einschalt-Warmhaltemodus oder Vorwärmmodus befindet, die ABBRECHEN-Taste und zugehörige SPEICHER-Taste, deren Programm gelöscht werden soll, 2 Sekunden lang drücken. Wenn der Speicher gelöscht wurde, gibt der Ofen einen ein Sekunden langen Signalton ab.

WICHTIG - Nachdem ein Produkt unter einer Speichertaste gespeichert wurde, müssen Produkt und programmierter Buchstabe schriftlich notiert werden. Zu diesem Zweck ist eine Menükarte (PE-23384) vorgesehen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

BENUTZEROPTIONEN

Schloss Kontrollleuchte



Sperren und Freigeben von Speichertasten

SPEICHER-Tasten A bis H können gesperrt werden, damit ein Programm nicht gespeichert, geändert oder gelöscht werden kann.

Zum Sperren der SPEICHER-Tasten die „I“-Taste gedrückt halten, bis der Ofen einen Signalton abgibt. Die „I“-Taste loslassen. Die grüne Kontrollleuchte auf der „I“-Taste leuchtet auf. Die OfenSPEICHERtasten A bis H sind nun gesperrt.

Hinweis: Von dieser Sperre sind nur die OfenSPEICHERtasten A bis H betroffen, damit der Ofen weiterhin in den Modi Backen/Braten, Sensor und Warmhalten (ohne Programme) benutzt werden kann.

Zum Entsperren der SPEICHER-Tasten die ABBRECHEN-Taste gemeinsam mit der „I“-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten, bis die Leuchte auf der „I“-Taste nicht mehr leuchtet. Alle Tasten loslassen. Die Ofenspeichertasten sind nun freigegeben.

Sperren und Freigeben des Bedienfelds

Das Bedienfeld kann jederzeit gesperrt werden, um unbeabsichtigte oder versehentliche Änderungen zu verhindern.

Wenn das Bedienfeld gesperrt werden soll, die AUF-PFEILtaste ***gedrückt halten*** und dann die EIN/AUS-Taste drücken. Es ertönt ein kurzer Signalton und das Bedienfeldschloss leuchtet auf. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld des Ofens ist nun gesperrt.

Hinweis: Das Bedienfeld ist nun vollständig gesperrt, mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste und der PFEILtasten. Die Ofenregelung kann nun nicht abgeschaltet werden.

Wenn das Bedienfeld freigegeben werden soll, die AB-PFEILtaste ***gedrückt halten*** und dann die EIN/AUS-Taste drücken. Es ertönen drei kurze Signaltöne und das Bedienfeldschloss erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld ist nun freigegeben und kann normal verwendet werden.

Auswahl von Grad Celsius oder Fahrenheit

Wenn das Bedienfeld im ***AUS-Modus ist,*** die AUF-PFEILtaste halten, bis die Anzeige die aktuelle Auswahl anzeigt. Entweder die AUF- oder AB-PFEILtaste drücken, um zwischen den beiden Optionen zu wechseln. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden. Die Anzeige muss gelöscht werden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann.

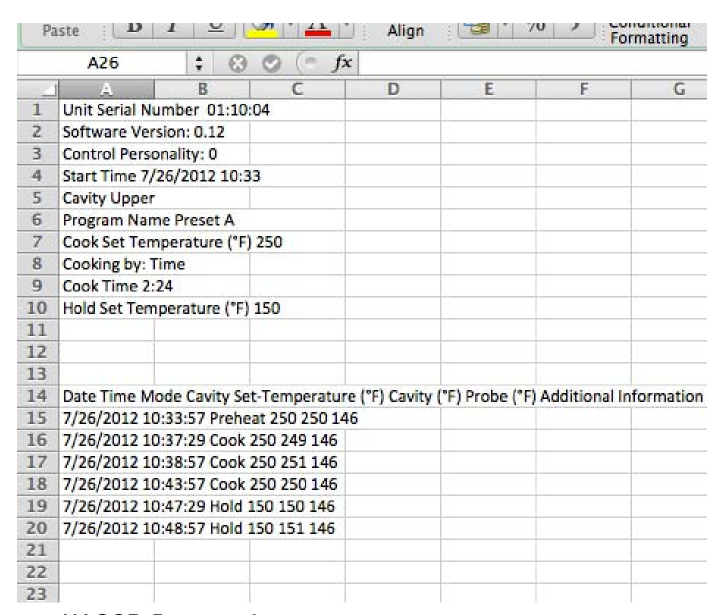
Einstellen der Signalton-Lautstärke

Wenn das Bedienfeld im Modus *AUS* ist, die AB-PFEILtaste solange gedrückt halten, bis eine der vier Lautstärkestufen (0 ist AUS oder am leisesten und 3 ist am lautesten) eingeblendet wird. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden und die Anzeige muss sich ausblenden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann, um eine andere Lautstärke einzustellen. Das Gerät EIN- und dann wieder AUSSCHALTEN, um den gewünschten Sollwert zu speichern.

HACCP

HACCP-Dokumentation, Daten-Logger – optional

Dieser Ofen erfüllt die gemäß HACCP vorgeschriebenen Kriterien durch die Bereitstellung von automatischer Probennahme, Dokumentation, Sollwertüberprüfung, Rezeptprotokollierung und von Datums- und Uhrzeitwerten. Diese Daten werden 30 Tage lang gespeichert. Diese Informationen können am Bildschirm angezeigt oder auf einen USB-Datenträger heruntergeladen und auf einen Computer kopiert werden. Die Daten werden im CSV-Format (comma-separated variable, *.csv) gespeichert, das in einem Tabellenkalkulationsprogramm einfach zu öffnen ist.

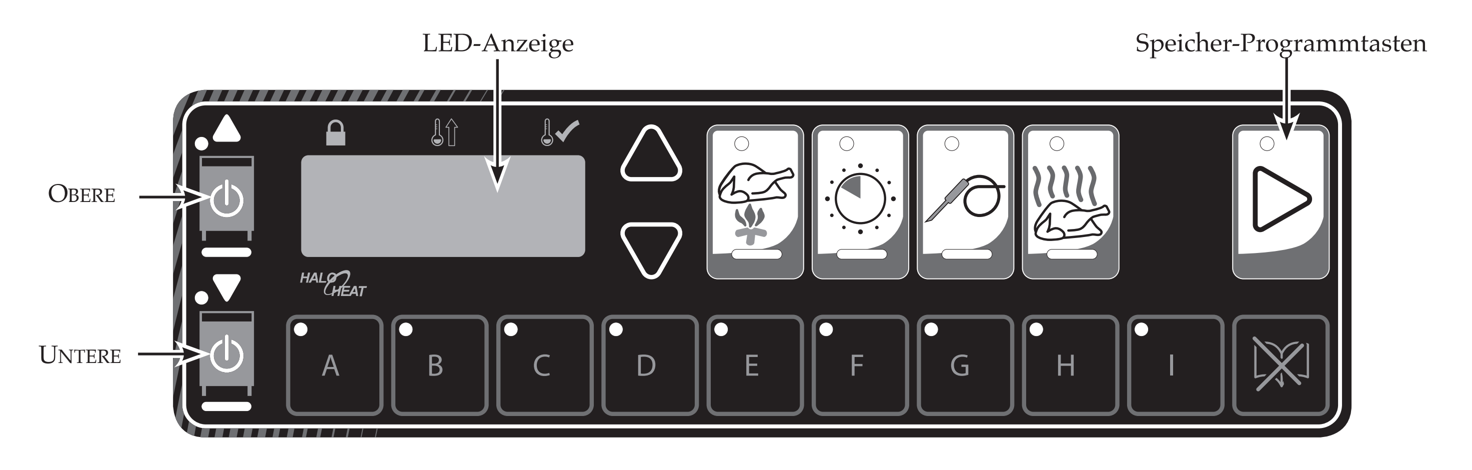


	A	B	C	D	E	F	G
1	Unit Serial Number 01:10:04						
2	Software Version: 0.12						
3	Control Personality: 0						
4	Start Time 7/26/2012 10:33						
5	Cavity Upper						
6	Program Name Preset A						
7	Cook Set Temperature (°F) 250						
8	Cooking by: Time						
9	Cook Time 2:24						
10	Hold Set Temperature (°F) 150						
11							
12							
13							
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information						
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146						
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146						
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146						
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146						
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146						
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146						
21							
22							
23							

HACCP-Datenprobe

Herunterladen der erfassten Daten:

1. Alle Ofenkammern müssen abgeschaltet sein.
2. Es sollte ein komplett leerer USB-Stick verwendet werden. Die Kappe vom USB-Anschluss an der rechten Seite des Bedienfelds entfernen und den USB-Stick einschieben. Auf der Anzeige erscheint „Usb“. Falls auf der Anzeige nicht „Usb“ erscheint, einen anderen USB-Stick versuchen oder den Alto-Shaam Kundendienst anrufen.
3. Die START-Taste gedrückt halten, bis auf der Anzeige „Ξ XYZ“. Die Ziffer ganz rechts ist der abgeschlossene Prozentsatz des Herunterladevorgangs. Die Kontrollleuchte der START-Taste blinkt während des Herunterladevorgangs. Wenn auf der Anzeige „ Ξ 100“ eingeblendet wird, ist der Herunterladevorgang abgeschlossen.
4. Den USB-Stick herausziehen und den USB-Anschluss mit der Kappe verschließen. Wenn der USB-Stick entfernt wird, gibt der Ofen 1 Sekunde lang einen Signalton ab, der das Entfernen des USB-Sticks bestätigt.



Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehalts sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 ° und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



PFLEGE UND REINIGUNG

PFLEGE DER AUSRÜSTUNG

Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann.

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

TÄGLICHE REINIGUNG

KEINE SPACHTEL
KEINE DRAHTBÜRSTEN
KEINE STAHLWOLLE

1. Den Ofen von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
4. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
6. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich abwischen, da sich dort Speisereste ansammeln können.
7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Türen offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.
9. Die Türdichtungen und das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.
10. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.
12. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

REINIGUNG DER TÜRVENTILATIONSSCHLITZE

Türventilationsschlitze müssen nach Bedarf geprüft und gereinigt werden.

SENSOREN MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN

Alle Speisereste von den Sensoren entfernen. Die gesamte Baugruppe Sensor und Kabel in warmer Geschirrspülmittellösung und mit einem sauberen Tuch reinigen. Das Geschirrspülmittel entfernen, indem jeder Sensor und jedes Kabel mit reinem Wasser und einem Tuch nachgewischt wird. Die Sensoren und Sensorhalterung mit einem Wegwerf-Alkoholbausch oder einer Desinfizierungslösung abwischen, die für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen ist. Sensor und Kabel in der Sensorhalterung an der Luft trocknen lassen.

PRÜFEN DES KÜHLGEBLÄSES UND DES OFEN-BEDIENFELDS

Während der Ofen warm ist, prüfen, ob das Kühlgebläse im Bereich des Bedienfelds funktioniert. Das Gebläse befindet sich an der Rückseite im oberen Teil.

PRÜFEN DES OFENGESAMTZUSTANDS EINMAL PRO MONAT

Den Ofen einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

TÄGLICHE REINIGUNG DER ZINKEN

Damit genaue Produktinnentemperaturen angezeigt werden, müssen die Zinken des herausnehmbaren Sensors täglich gereinigt werden.

1. An Ende jeder Produktionsschicht alle Speisereste von den Zinken entfernen. Den gesamten Zinkenstecker und den Bereich zwischen den Zinken mit einem sauberen Tuch und warmer Geschirrspülmittellösung abwischen.
2. Das Geschirrspülmittel mit einem Tuch entfernen und mit sauberem Wasser spülen.
3. Die Zinken trocknen lassen, bevor der herausnehmbare Sensor wieder angebracht wird.



GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

FEHLERSUCHE

Code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat (Sollwert - 25°F) länger als 90 Minuten nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um -4°C über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 63°C über dem maximalen Sollwert.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-64	**Uhr oszilliert nicht**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
dLto	**Im Datalogger trat eine Zeitüberschreitung auf**	Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
dLSD	**Micro SD card not plugged in**	SD-Karte einstecken und Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.

Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

WARTUNG

Dieser Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten Technikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Falls die Alto-Shaam®-Küchenmaschine nicht korrekt funktioniert Folgendes prüfen, bevor ein autorisierter Alto-Shaam Servicevertreter verständigt wird:

☛ Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt wird und ob der Trennschalter an der Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet ist. ***Nicht versuchen den Back- und Warmhalteofen über diese Angaben hinaus zu reparieren oder warten.*** **Alto-Shaam kontaktieren, um den nächstgelegenen autorisierten Servicevertreter zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicevertretern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.**

FEHLERSUCHE AN INTERNEN ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

A. Kein Strom. Anzeige ist dunkel.

1. Prüfen, ob die Steckdose oder Verteilerdose stromführend ist.
2. Prüfen, ob der Trennschalter an der Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet ist.
3. Prüfen, ob das Netzkabel keine Unterbrechung aufweist. Durchgangsprüfung mit einem VOM -Messer durchführen.
4. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, unter der Rufnummer 1-800-558-8744 einen qualifizierten Alto-Shaam Servicetechniker verständigen.

B. Anzeige leuchtet, aber Ofen heizt nicht.

Prüfen, ob der Obergrenzenschalter hinten oben an der Küchenmaschine ausgelöst wurde. Falls er ausgelöst wurde, den Obergrenzen-Rücksetzknopf hinten am Ofen drücken.



Nach dem Zurücksetzen muss die Ursache für die Auslösung beseitigt werden. Falls sich der Obergrenzenschalter nicht zurücksetzen lässt, ist er defekt und muss ersetzt werden. ***Das ist eine Sicherheitsvorrichtung, die nicht überbrückt oder aus dem Stromkreis entfernt werden darf.***

C. Prüfen des Luftsensors:

Den Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

D. Prüfen des Produktsensors:

Den Produktsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen.





VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

HINWEIS

Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Den Trennschalter in der Versorgungsleitung zur Küchenmaschine ausschalten, 10 Sekunden warten und wieder einschalten. Weitere Informationen sind unter Fehlercode E-60 in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs zu finden.





BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

WARTUNGSANSICHT - 300-TH/III

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.





WARTUNGSANSICHT - 300-TH/III

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERSEITE	1012831	1
2	GEBLÄSEKASTEN, 120V	FA-3973	1
	GEBLÄSEKASTEN, 230V	FA-34524	1
3	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, 230V	BU-34898	1
	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, 120V	BU-3964	1
4	KIPSCHALTER, 125-277V, 20A	SW-34769	1
5	T-STAT, OBERGRENZE	TT-33476	1
6	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1
7	RÜCKWANDTAFEL	5014525	1
8	KABEL, 230V	CD-3922	1
	KABEL, 120V	CD-3232	1
9	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, M4-0,7X6MM*	SC-22271	2
10	ISOLIERUNG	IN-2003	1
11	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	16
12	SENSORSCHUTZ	1493	1
13	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 6-32 X 1/2, NC PHIL	SC-2254	2
14	MONTAGEBLOCK, SENSOR	BK-29605	1
15	SENSOR	SN-33541	1
16	ISOLIERUNG	IN-22364	1
17	PRODUKT-SONDE	15892R	1
18	TRANSPORTGRIFF, VERTIEFT	HD-28789	4
19	TAFEL, SEITE	5014538	1
20	STANDBEINE, 89 mm	FE-29203	4
21	SCHARNIERWINKEL, UNTERE	1012999	1
22	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M6 X 1.0 X 10 PAN	SC-27078	2
23	TÜRBAUGRUPPE	5014458	1
	TÜRDICHTUNG	GS-35092	1
24	AUFFANGSCHALE	PN-2122	1
25	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-35086	1
26	GITTER, HERAUSNEHMBAR	SH-2107	2
27	SEITENSCHIENE	1012872	2
28	STEUERUNG	CC-34194	1
29	DICHTUNGSBAUGRUPPE, OBERSEITE,.125X.375 [lin ft]	GS-23622	1
30*	SENSORHALTER	13239	1
31*	SECHSKANTMUTTER, EINSATZ	NU-22770	1
32*	SECHSKANTMUTTER, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4
33*	8-32 X 2 FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 18-8	SC-23154	2
34*	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
35*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	12
36*	FOLIENPLATTEN-HEIZUNG, 230V	EL-29740	1
	FOLIENPLATTEN-HEIZUNG, 120V	EL-35173	1

* NICHT ABGEBILDETN

WARTUNGSANSICHT - EINKAMMER

500-TH/III abgebildet

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.





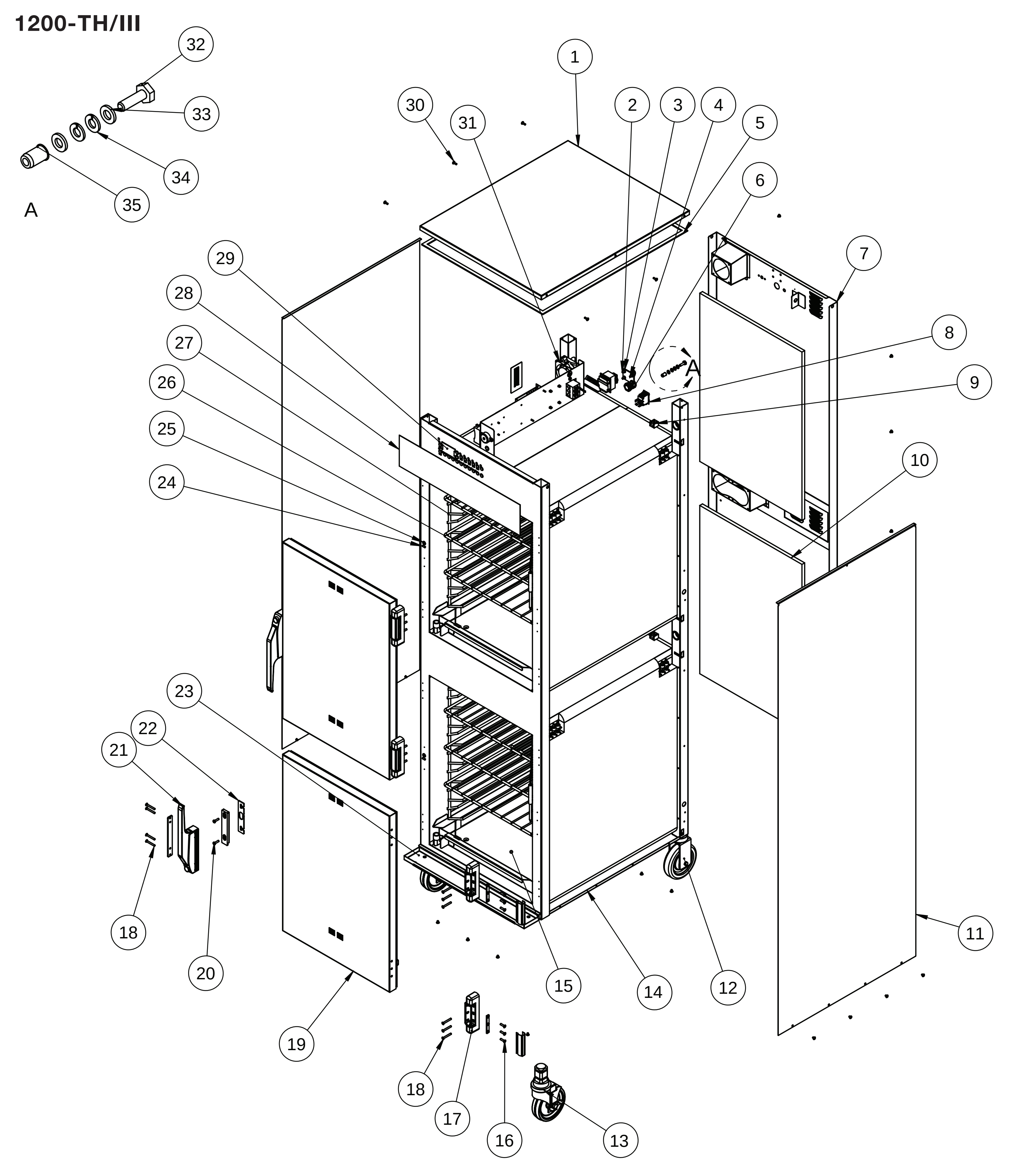
WARTUNGSANSICHT - EINKAMMER

	MODELL >	500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	T-STAT, OBERGRENZE	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
2	DICHTUNGSBAUGRUPPE, OBERSEITE	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
3	HALBRUND-LOCHVERSCHLUSS, 0,187 ZOLL	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4
4	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1	1003936	1	1003936	1
5	RÜCKWANDTAFEL	5014004	1	5014081	1	5014172	1
6	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, M4-0,7X6MM*	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
7	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
8	KABEL, 120V, 1524 mm	CD-3397	1	CD-3397	1	—	—
	KABEL, 208-240V, 1524 mm	CD-3607	1	CD-3607	1	CD-3607	1
	KABEL, 230V,2438 mm	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
9	LOCHVERSCHLUSS, 3/8 ZOLL	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
10	KIPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
11	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
12	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
13	SENSORBUCHSE	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
14	REGAL, EDELSTAHL	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3
15	SENSORBAUGRUPPE	PR-34298	1	PR-34298	1	PR-34298	1
16	TAFEL, SEITE	1011945	2	1011871	2	1011619	2
17	LAUFROLLE, FIXIERT, 89 mm	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2
18	LAUFROLLE, SCHWENKBAR/BREMSE, 89 mm	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2
19	UNTERE TAFEL	1010774	1	1010394	1	1009941	1
20	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL NF	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
21	SCHARNIER	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
22	AUFFANGSCHALENSATZ	5010736	1	5010391	1	5009716	1
	- AUFFANGESCHALENHALTER	1010782	1	1010584	1	1010188	1
	- AUFFANGESCHALE	1010783	1	1010585	1	1010189	1
23	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5010828	1	5010946	1	5010081	1
	*TÜRBAUGRUPPE MIT FENSTER, RECHTS	5010830	1	5010948	1	5010082	1
	*TÜRBAUGRUPPE, LINKE	5010824	1	5010947	1	5010071	1
	*TÜRBAUGRUPPE MIT FENSTER, LINKE	5010829	1	5010949	1	5010076	1
	*TÜRDICHTUNG	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
24	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32X1-1/2, NF	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
25	GRIFF, VERSATZMAGNET- VERRIEGELUNG	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
26	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
27	SCHEIBE, SCHARNIER	13947	1	13947	1	13947	1
28	AUFFANGESCHALE, SCHWEISSBAUGRP	14813	1	14831	1	5005616	1
29	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
	WANNENSCHIENEN, 230V NUR	1010880	2	1010813	2	—	—
30	ZUNGENSCHALTER	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
31	BUCHSE, 3/8 ZOLL LOCH	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
32	SENSORDRAHTHALTER	13239	1	13239	1	13239	1
33	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1
34	STEUERUNG	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1
35	SECHSKANTMUTTER, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4
36	OBERSEITE	1011946	1	1011872	1	1011534	1
37	8-32 X 2 FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 18-8	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
38	GEBLÄSEKASTEN, 115V, 34CFM, 120V	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	GEBLÄSEKASTEN	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
39*	SENSORSCHUTZ	1493	1	1493	1	1493	1
40*	SENSORABDECKUNG	5009712	1	5009712	1	5009712	1
41*	MONTAGEBLOCK, SENSOR	BK-24427	1	BK-24427	1	BK-24427	1
42*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2
43*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	24	SC-2459	26	SC-2459	34
44*	SENSOR, OFENTEMPERATUR	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
45*	ZAHNSCHEIBE, FLACHE, M6 DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2
46*	ZAHNSCHEIBE, M6 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2

* NICHT ABGEBILDETN

WARTUNGSANSICHT - BICAMERAL

1200-TH/III



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNGSANSICHT - BICAMERAL

MODELL >		1200-TH/III					
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERSEITE	1011534	1		- AUFFANGESCHALE	1010189	1
2	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, 10-32 X 1/2	SC-23670	4	24	ZUNGENSCHALTER	SW-33559	2
3	SECHSKANTMUTTER, 10-32 UNF HEX MS	NU-2215	4	25	BUCHSE, 3/8 ZOLL LOCH	BU-3419	1
4	HALTERUNG, HALTESEIL	BT-26884	1	26	REGAL, EDELSTAHL	SH-2325	6
5	DICHTUNGSBAUGRUPPE, OBERSEITE	GS-23622	1	27	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-2266	4
6	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	28	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-26714	1
7	RÜCKWANDTAFEL	5014268	1	29	STEUERUNG	CC-34194	1
8	KIPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	30	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, 8-32 X 1/2"	SC-2425	6
9	MONTAGEBLOCK, SENSOR	BK-24427	1	31	GEBLÄSEKASTEN, 230V	FA-34524	2
10	ISOLIERUNG	IN-2003	2	32	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
11	TAFEL, SEITE	1011533	2	33	ZAHNSCHEIBE, FLACHE, M6 DIN 125	WS-22297	2
12	LAUFROLLE, FIXIERT, 89 mm	CS-24874	2	34	ZAHNSCHEIBE, M6 18-8	WS-22302	2
13	LAUFROLLE, SCHWENKBAR/BREMSE, 89 mm	CS-24875	2	35	SECHSKANTMUTTER, EINSATZ	NU-22770	1
14	UNTERE TAFEL	1009941	1	36*	SENSORSCHUTZ	1493	1
15	AUFFANGESCHALE, SCHWEISSBAUGRP	5005616	2	37*	SENSORHALTER	13239	1
16	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL	SC-2072	12	38*	OBERGRENZEN-SCHUTZABDECKUNG	1003936	1
17	SCHARNIER	HG-22338	2	39*	SENSORABDECKUNG	5009712	1
	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	4	40*	KLEMMLEISTE	BK-33546	2
18	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32X1-1/2, NF	SC-2073	20	41*	SCHNAPPTÜLLE, 1-1/8 ZOLL	BU-3378	8
19	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5010081	2	42*	SECHSKANTMUTTER, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4
	*TÜRBAUGRUPPE MIT FENSTER, RECHTS	5010082	2	43*	SENSORBAUGRUPPE	PR-34298	1
	*TÜRBAUGRUPPE, LINKE	5010071	2	44*	SENSORBUCHSE, 2200 MM	PR-34704	1
	*TÜRBAUGRUPPE MIT FENSTER, LINKE	5010076	2	45*	SENSORBUCHSE, 600 MM	PR-34705	1
	*TÜRDICHTUNG	GS-22952	2	46*	KREUZSCHLITZSCHRAUBEN, M4-0,7X6MM	SC-22271	4
20	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	4	47*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32	SC-2239	4
21	GRIFF, VERSATZMAGNET- VERRIEGELUNG	HD-27080	2	48*	8-32 X 2 FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ,	SC-23154	4
22	SCHEIBE, SCHARNIER	13947	1	49*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	34
23	AUFFANGSCHALENSATZ	5009716	1	50*	SENSOR, OFENTEMPERATUR	SN-33541	2
	- AUFFANGESCHALENHALTER	1010188	1	51*	T-STAT, OBERGRENZE	TT-33476	2

*NICHT ABGEBILDET





ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN - 300-TH/III

230V abgebildet

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

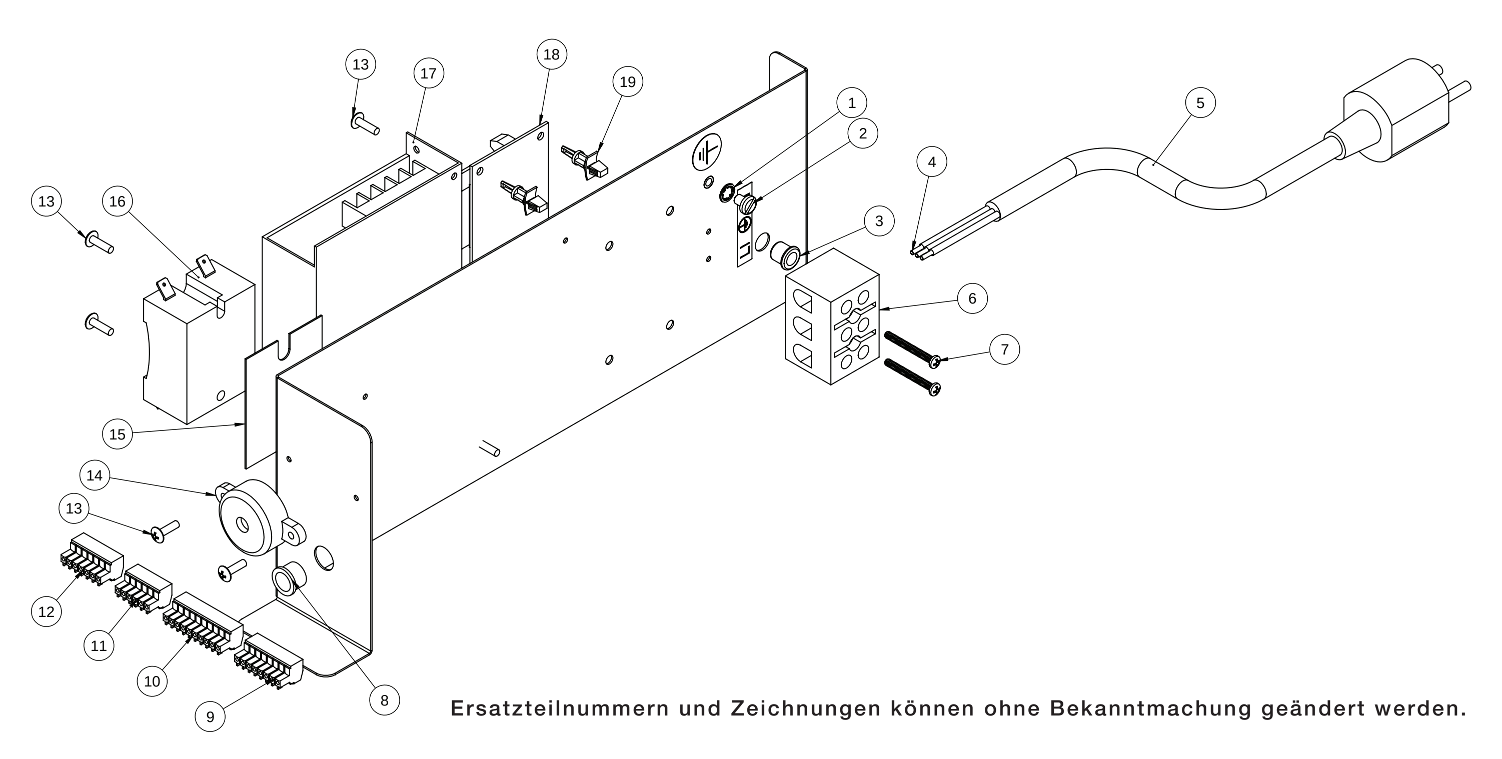
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	11	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1
2	MASSESCHRAUBE	SC-2190	1	12	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1
3	ELEKTRISCHE GEHÄUSE	5014530	1	13	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1
4	BUCHSE, 3/8“ ZOLL LOCH	BU-3419	1	14	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1
5	KABEL - 230V, 2438 mm	CD-3922	1	15	KÜHLKÖRPER-AUFLAGE	HE-33926	1
	KABEL - 120V, 1524 mm	CD-3397	1	16	RELAIS	RL-33829	1
6	T-BLOCK	BK-3019	1	17	KREUZSCHLITZ-FLACHRUNDKOPF-SCHRAUBE	SC-2472	6
7	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 6-32X1-1/4, NC	SC-2365	2	18	NETZTEILKARTE	BA-33554	1
8	BUCHSE, 3/4” ZOLL LOCH	BU-3008		19	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1
9	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1	20	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNGSTAFEL	SP-33832	4
10	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1				





ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN - 500, 750, 1000, 1200-TH/III

230V abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	11	STECKVERBINDER, 7-POLIG	CR-33762	1
2	MASSESCHRAUBE	SC-2190	1	12	STECKVERBINDER, 8-POLIG	CR-33761	1
3	BUCHSE, 3/8" ZOLL LOCH	BU-3419	1	13	KREUZSCHLITZ-FLACHRUNDKOPF-SCHRAUBE	SC-2472	6
4	STECKVERBINDER, #12 KLEMMRING, 230V	CR-34828	3	14	SIGNALTONGEBER	BP-3567	1
5*	KABEL - 230V, 2438 mm	CD-3922	1	15	KÜHLKÖRPER-AUFLAGE	HE-33926	1**
	KABEL - 120V, 1524 mm	CD-3397	1	16	RELAIS	RL-33829	1**
6	T-BLOCK	BK-3019	1	17	NETZTEILKARTE	BA-33554	1
7	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 6-32X1-1/4, NC	SC-2365	2	18	SPANNUNGSWÄCHTERKARTE	BA-33764	1
8	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1	19	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNGSTAFEL	SP-33832	4
9	STECKVERBINDER, 6-POLIG	CR-33719	1	20*	STECKVERBINDER, 9-POLIG, 1200-TH/III	CR-33718	1
10	STECKVERBINDER, 10-POLIG	CR-33717	1				

**PRO KAMMER *NICHT ABGEBILDET

HACCP DATEN-LOGGER (OPTION)

REP.	DESCRIPTION	RÉF.
5015562	HACCP DATEN-LOGGER, NACHBAUTEILESATZ	1
CC-35050	— HACCP DATEN-LOGGER*	1
5014750	HACCP-PAKET MIT USB-ANSCHLUSS	1
CB-34893	— KAPPE, WASSERFESTE USB-SCHUTZKAPPE	1
CB-34894	— KABEL, WASSERFESTE USB-SCHUTZKAPPE	1

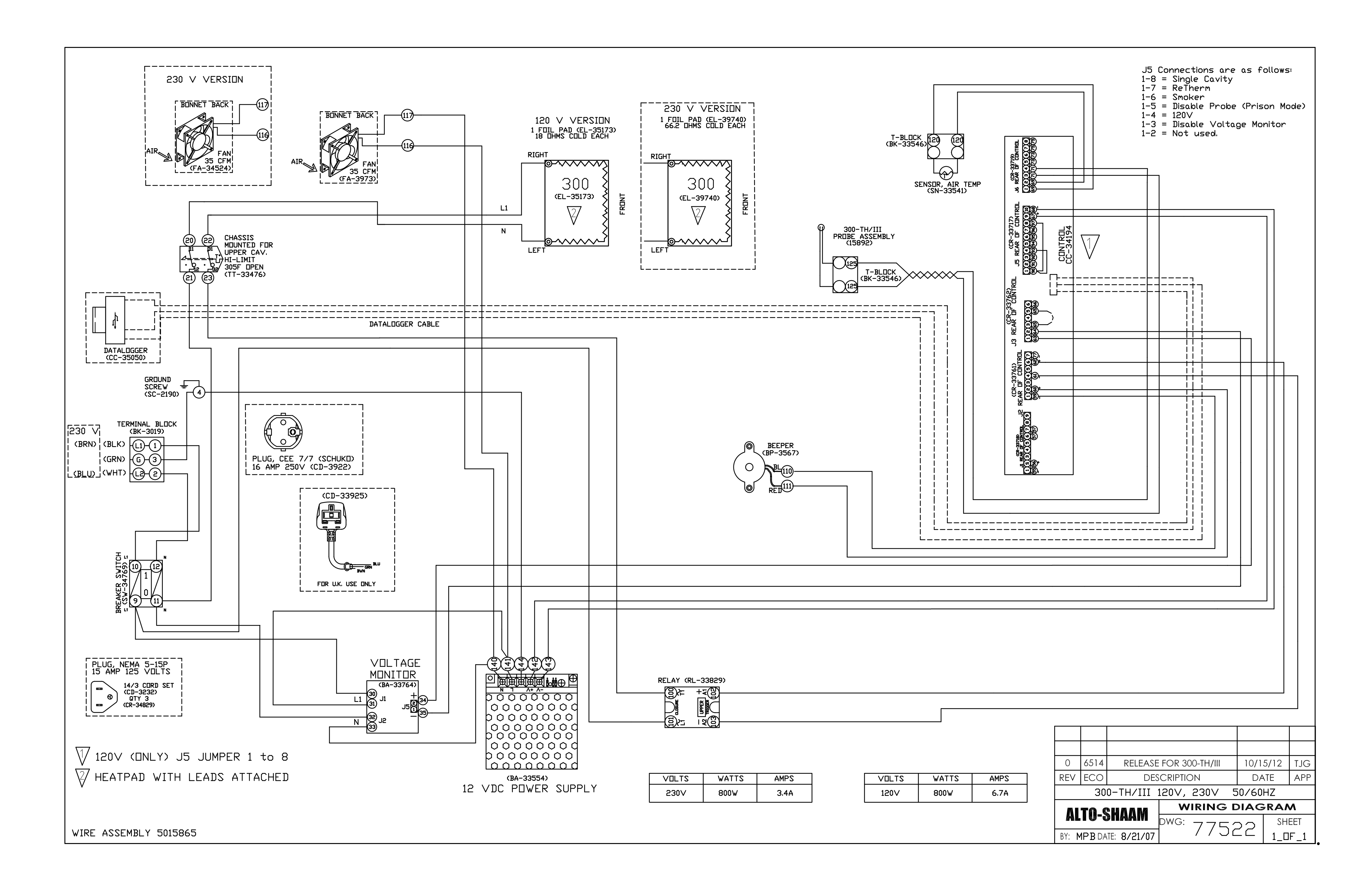
* CC-35050 kann als separates Einzelteil für Gerät mit bereits installiertem Daten-Logger-Satz bestellt werden.

HEIZKABEL-WARTUNGSKITS

HEIZKABEL-WARTUNGSKITS > (EIN SATZ PRO KAMMER)		#4880 (500)	#4881 (750, 1000, 1200)	#4880 UK NUR (1200) 4900W
TEILE-NR.	**BESCHREIBUNG**	**MENGE**	**MENGE**	**MENGE**
CB-3045	HEIZKABELELEMENT	41 m.	64 m.	41 m
CR-3226	RINGANSCHLUSS	4	12	4
IN-3488	ISOLIERUNG, ECKE	30 cm	30 cm	30 cm
BU-3105	SCHULTERBUCHSE	4	12	4
BU-3106	SCHALENBUCHSE	4	12	4
ST-2439	BOLZEN	4	12	4
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	8	24	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	4	12	4
TA-3540	ISOLIERBAND	1 ROLLE	1 ROLLE	1 ROLLE







VOLTS	WATTS	AMPS
230V	800W	3.4A

VOLTS	WATTS	AMPS
120V	800W	6.7A

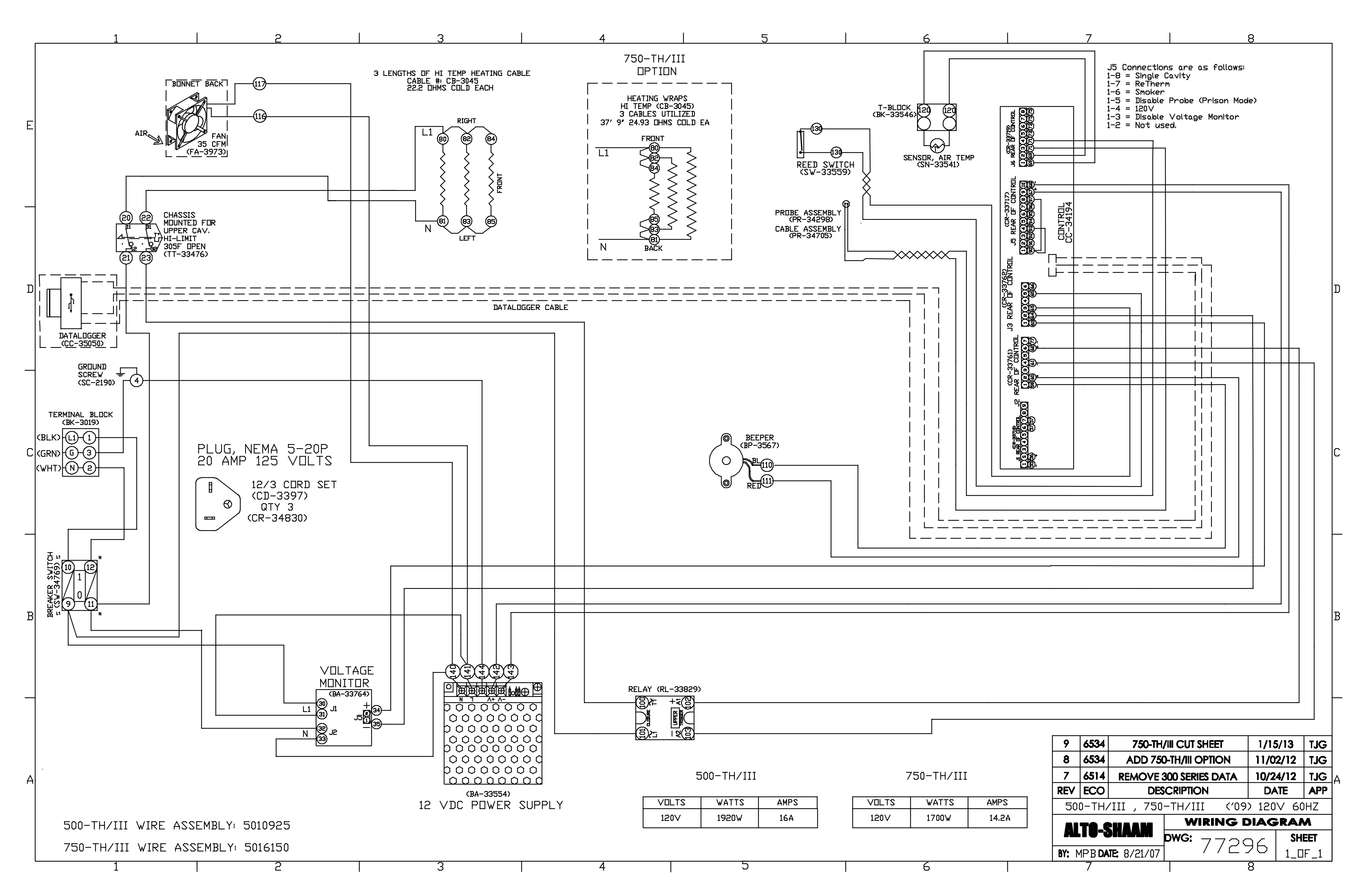
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
0	6514	RELEASE FOR 300-TH/III	10/15/12	TJG

300-TH/III 120V, 230V 50/60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

DWG: 77522 — SHEET 1 OF 1

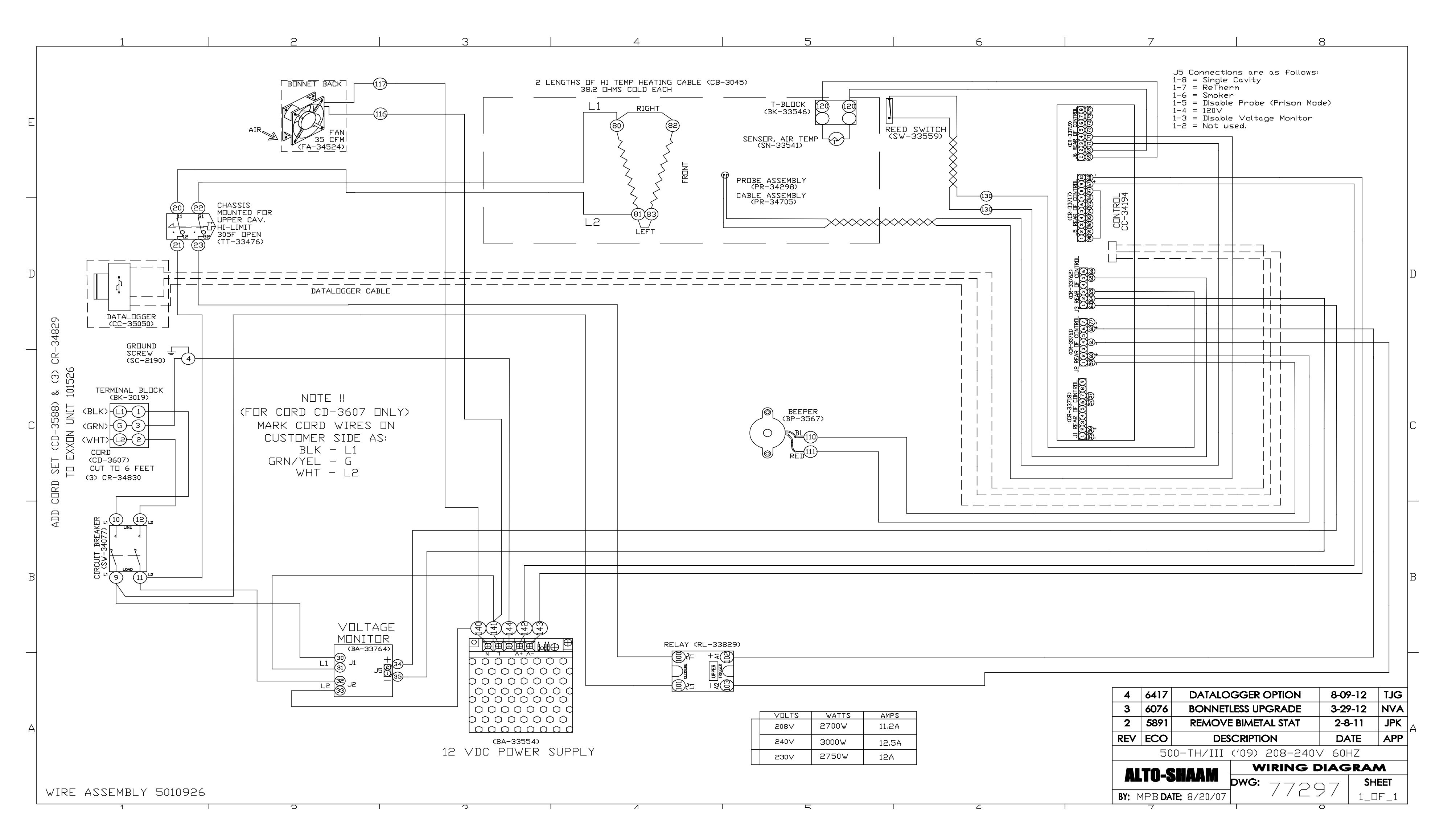
BY: MPB DATE: 8/21/07

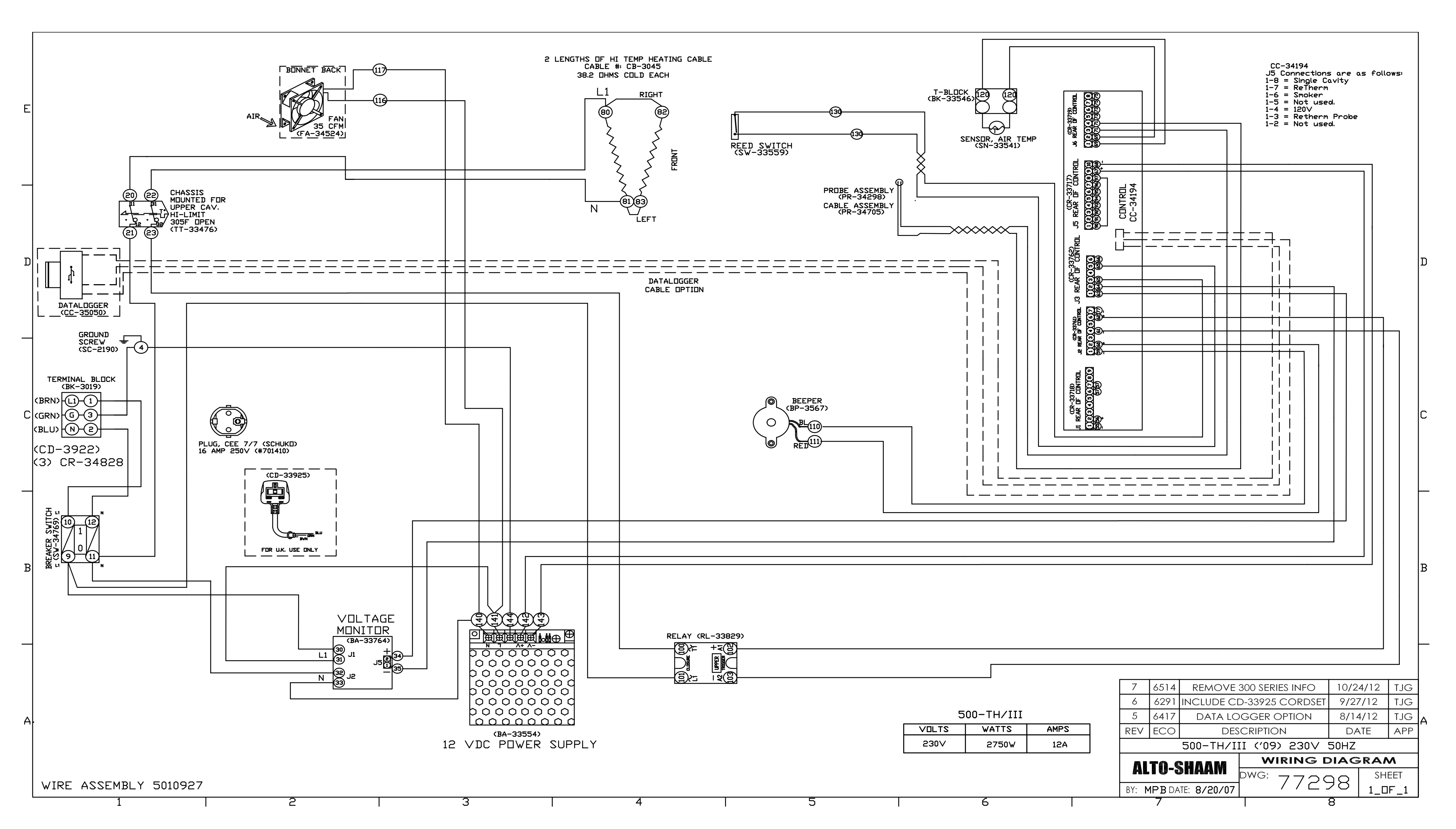


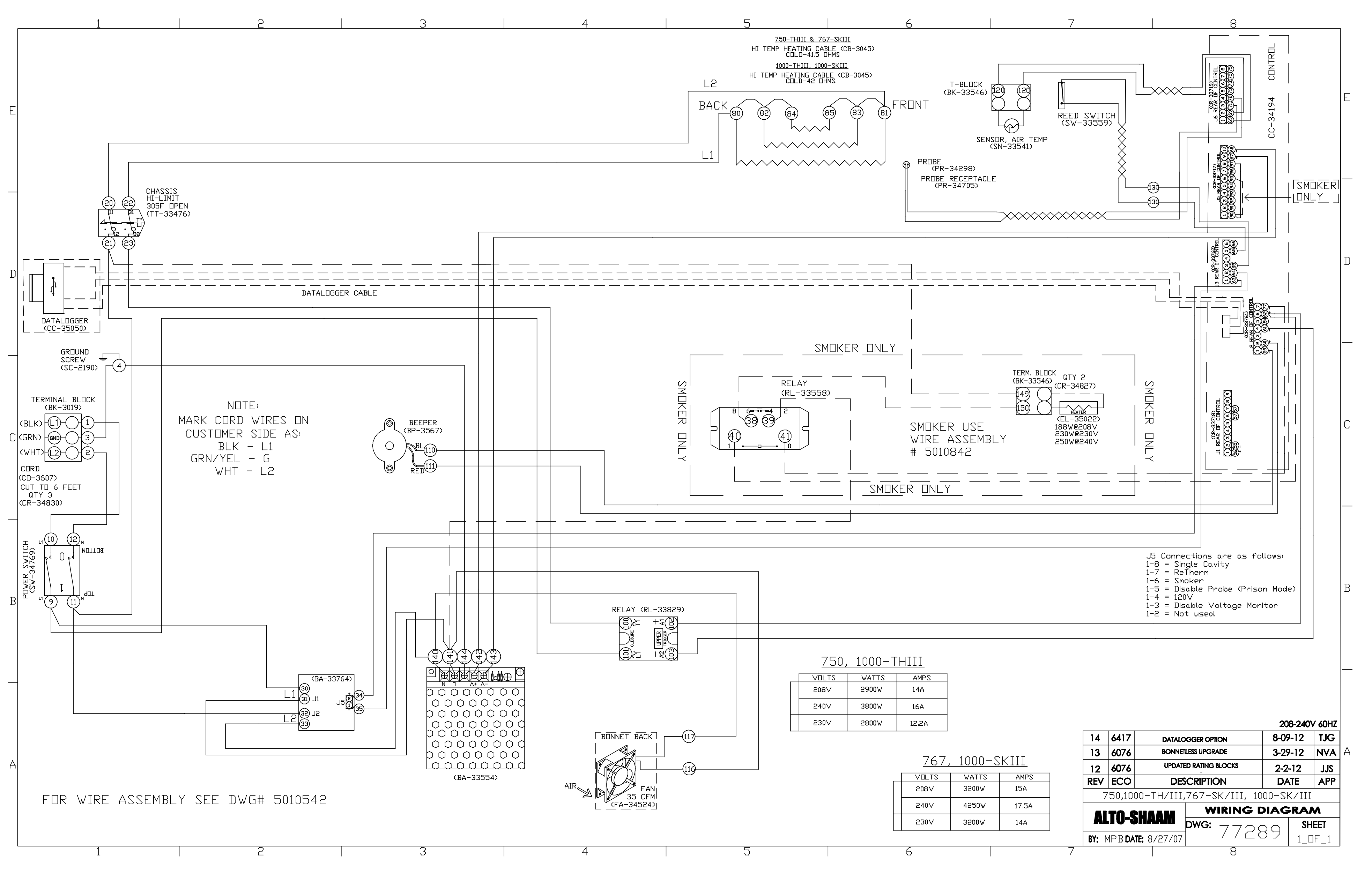
VOLTS	WATTS	AMPS
120V	1920W	16A

VOLTS	WATTS	AMPS
120V	1700W	14.2A

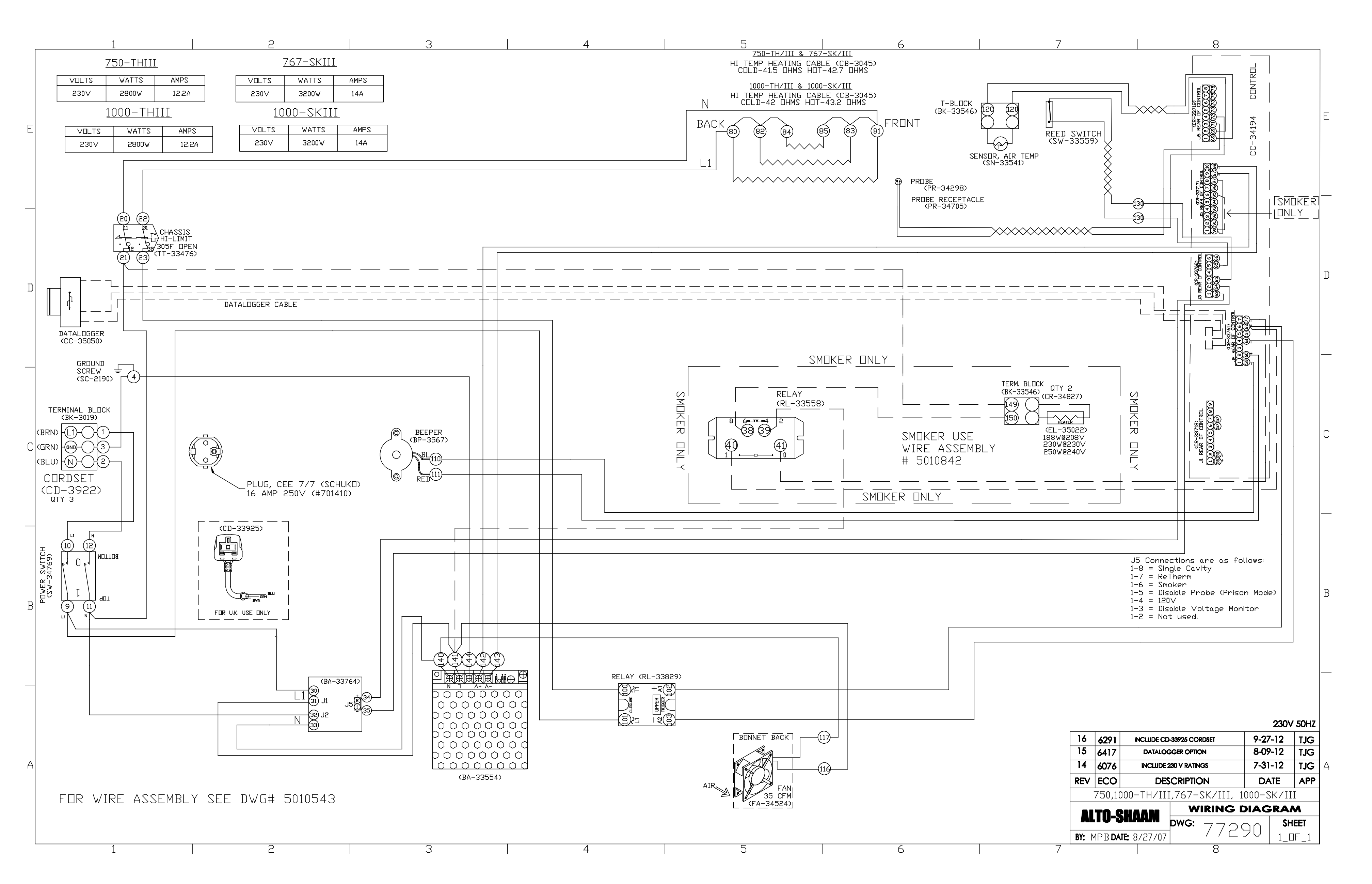
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
9	6534	750-TH/III CUT SHEET	1/15/13	TJG
8	6534	ADD 750-TH/III OPTION	11/02/12	TJG
7	6514	REMOVE 300 SERIES DATA	10/24/12	TJG


J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
2 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 38.2 OHMS COLD EACH
L1
RIGHT
FRONT
L2
LEFT
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE ASSEMBLY (PR-34298)
CABLE ASSEMBLY (PR-34705)
CONTROL CC-34194
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER CABLE
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
ADD CORD SET (CD-3588) & (3) CR-34829 TO EXXON UNIT 101526
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD (CD-3607) CUT TO 6 FEET (3) CR-34830
NOTE !! (FOR CORD CD-3607 ONLY) MARK CORD WIRES ON CUSTOMER SIDE AS: BLK - L1 GRN/YEL - G WHT - L2
BEEPER (BP-3567)
CIRCUIT BREAKER (SW-34077)
VOLTAGE MONITOR (BA-33764)
RELAY (RL-33829)
(BA-33554) 12 VDC POWER SUPPLY
VOLTS WATTS AMPS
208V 2700W 11.2A
240V 3000W 12.5A
230V 2750W 12A
4 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
3 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
2 5891 REMOVE BIMETAL STAT 2-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
500-TH/III ('09) 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77297
SHEET 1 OF 1
BY: MPB DATE: 8/20/07
WIRE ASSEMBLY 5010926

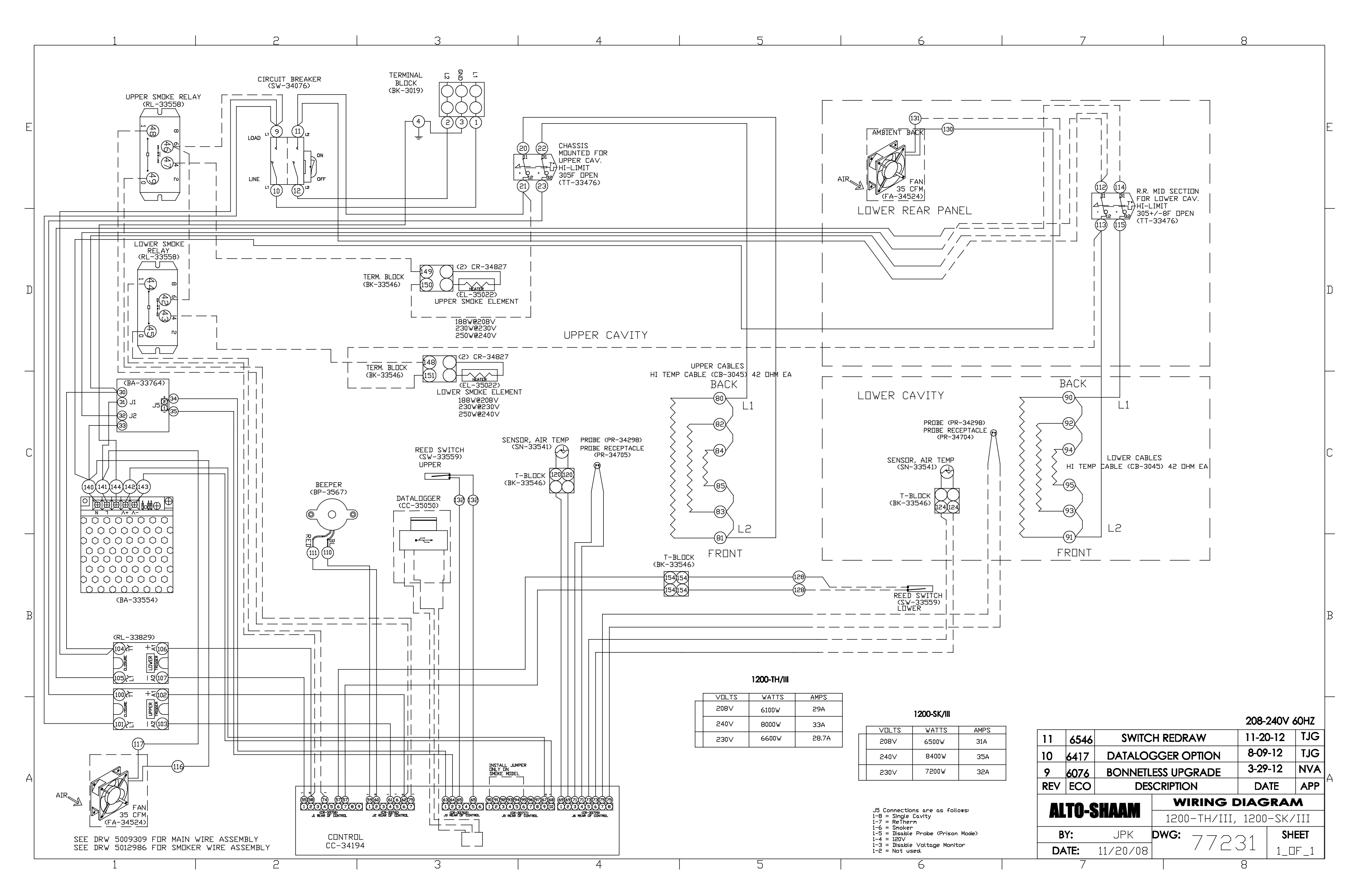

BONNET BACK
FAN
35 CFM
(FA-34524)
AIR
2 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE
CABLE #: CB-3045
38.2 OHMS COLD EACH
L1
RIGHT
FRONT
N
LEFT
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33541)
REED SWITCH
(SW-33559)
PROBE ASSEMBLY
(PR-34298)
CABLE ASSEMBLY
(PR-34705)
CC-34194
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Not used.
1-4 = 120V
1-3 = Retherm Probe
1-2 = Not used.
CONTROL
CC-34194
J6 REAR OF CONTROL
J5 REAR OF CONTROL
(CR-33717)
J3 REAR OF CONTROL
(CR-33762)
J2 REAR OF CONTROL
J1 REAR OF CONTROL
(CR-33718)
CHASSIS
MOUNTED FOR
UPPER CAV.
HI-LIMIT
305F OPEN
(TT-33476)
DATALOGGER
(CC-35050)
DATALOGGER
CABLE OPTION
GROUND
SCREW
(SC-2190)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
(BRN)
(GRN)
(BLU)
(CD-3922)
(3) CR-34828
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V (#701410)
(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY
BEEPER
(BP-3567)
BL
RED
BREAKER SWITCH
(SW-34769)
VOLTAGE
MONITOR
(BA-33764)
L1
J1
N
J2
J5
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
12 VDC POWER SUPPLY
500-TH/III
VOLTS
WATTS
AMPS
230V
2750W
12A
7
6514
REMOVE 300 SERIES INFO
10/24/12
TJG
6
6291
INCLUDE CD-33925 CORDSET
9/27/12
TJG
5
6417
DATA LOGGER OPTION
8/14/12
TJG
REV
ECO
DESCRIPTION
DATE
APP
500-TH/III ('09) 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77298
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/20/07
WIRE ASSEMBLY 5010927



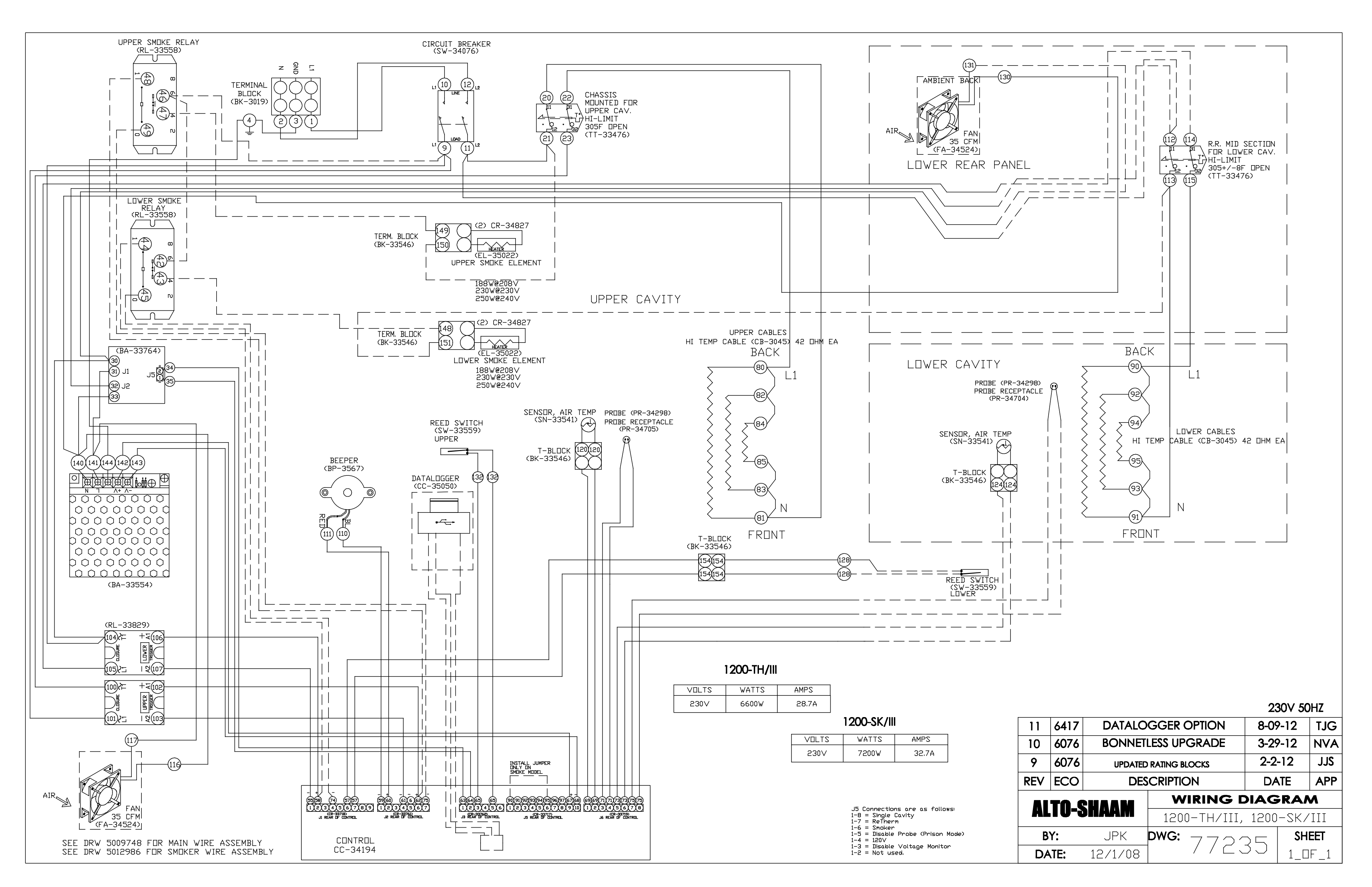
750-THIII & 767-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-41.5 OHMS
1000-THIII, 1000-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-42 OHMS
L2
BACK
FRONT
L1
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
CC-34194 CONTROL
SMOKER ONLY
CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER (CC-35050)
DATALOGGER CABLE
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD (CD-3607) CUT TO 6 FEET QTY 3 (CR-34830)
NOTE:
MARK CORD WIRES ON CUSTOMER SIDE AS:
BLK - L1
GRN/YEL - G
WHT - L2
BEEPER (BP-3567)
RELAY (RL-33558)
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
TERM. BLOCK (BK-33546)
QTY 2 (CR-34827)
(EL-35022)
188W@208V
230W@230V
250W@240V
POWER SWITCH (SW-34769)
BOTTOM
TOP
RELAY (RL-33829)
(BA-33764)
(BA-33554)
BONNET BACK
AIR
FAN 35 CFM (FA-34524)
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
750, 1000-THIII
VOLTS WATTS AMPS
208V 2900W 14A
240V 3800W 16A
230V 2800W 12.2A
767, 1000-SKIII
VOLTS WATTS AMPS
208V 3200W 15A
240V 4250W 17.5A
230V 3200W 14A
208-240V 60HZ
14 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
13 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
12 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77289
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/27/07
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010542

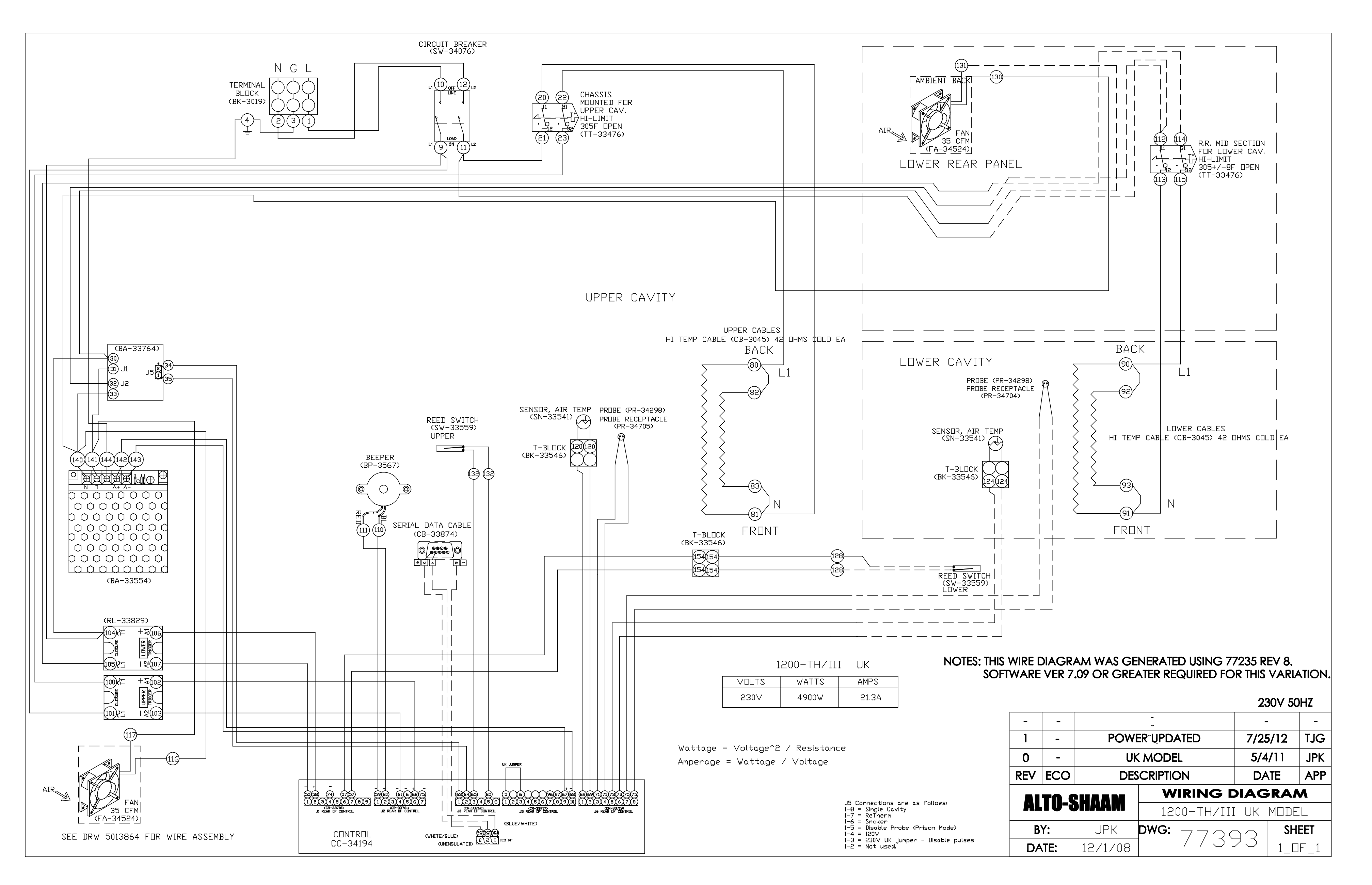


750-TH/III & 767-SK/III HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-41.5 OHMS HOT-42.7 OHMS
1000-TH/III & 1000-SK/III HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD-42 OHMS HOT-43.2 OHMS
N
BACK
FRONT
L1
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
CC-34194 CONTROL
SMOKER ONLY
CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER CABLE
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BRN) (GRN) (BLU)
CORDSET (CD-3922) QTY 3
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
(CD-33925)
FOR UK. USE ONLY
BEEPER (BP-3567)
BL
RED
RELAY (RL-33558)
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
TERM. BLOCK (BK-33546)
QTY 2 (CR-34827)
(EL-35022) 188W@208V 230W@230V 250W@240V
POWER SWITCH (SW-34769)
BOTTOM
TOP
(BA-33764)
J1
J2
J5
(BA-33554)
RELAY (RL-33829)
BONNET BACK
AIR
FAN 35 CFM (FA-34524)
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010543
230V 50HZ
16 6291 INCLUDE CD-33925 CORDSET 9-27-12 TJG
15 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
14 6076 INCLUDE 230 V RATINGS 7-31-12 TJG
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77290
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/27/07
750-THIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 2800W 12.2A
1000-THIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 2800W 12.2A
767-SKIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 3200W 14A
1000-SKIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 3200W 14A



UPPER SMOKE RELAY (RL-33558)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
AMBIENT BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
LOWER REAR PANEL
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)
LOWER SMOKE RELAY (RL-33558)
TERM. BLOCK (BK-33546)
(2) CR-34827
(EL-35022) UPPER SMOKE ELEMENT
188W@208V 230W@230V 250W@240V
UPPER CAVITY
(EL-35022) LOWER SMOKE ELEMENT
UPPER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
LOWER CAVITY
LOWER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
BACK
FRONT
(BA-33764)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
BEEPER (BP-3567)
DATALOGGER (CC-35050)
(BA-33554)
(RL-33829)
INSTALL JUMPER ONLY ON SMOKE MODEL
CONTROL CC-34194
SEE DRW 5009309 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY
1200-TH/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6100W 29A
240V 8000W 33A
230V 6600W 28.7A
1200-SK/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6500W 31A
240V 8400W 35A
230V 7200W 32A
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
208-240V 60HZ
11 6546 SWITCH REDRAW 11-20-12 TJG
10 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
9 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
BY: JPK
DATE: 11/20/08
DWG: 77231
SHEET 1_OF_1


UPPER SMOKE RELAY (RL-33558)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
AMBIENT BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
LOWER REAR PANEL
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)
LOWER SMOKE RELAY (RL-33558)
TERM. BLOCK (BK-33546)
(2) CR-34827
(EL-35022) UPPER SMOKE ELEMENT
188W@208V 230W@230V 250W@240V
UPPER CAVITY
(EL-35022) LOWER SMOKE ELEMENT
UPPER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
BACK
FRONT
LOWER CAVITY
PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
LOWER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
(BA-33764)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
BEEPER (BP-3567)
DATALOGGER (CC-35050)
(BA-33554)
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
(RL-33829)
INSTALL JUMPER ONLY ON SMOKE MODEL
CONTROL CC-34194
SEE DRW 5009748 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY
1200-TH/III
VOLTS WATTS AMPS
230V 6600W 28.7A
1200-SK/III
VOLTS WATTS AMPS
230V 7200W 32.7A
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
230V 50HZ
11 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
10 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
9 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
BY: JPK
DATE: 12/1/08
DWG: 77235
SHEET 1_OF_1



CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
N G L
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
AMBIENT BACK
AIR
FAN 35 CFM (FA-34524)
LOWER REAR PANEL
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)
UPPER CAVITY
UPPER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHMS COLD EA
BACK
L1
N
FRONT
LOWER CAVITY
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
LOWER CABLES
HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHMS COLD EA
(BA-33764)
J1
J2
J5
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
BEEPER (BP-3567)
RED
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
(BA-33554)
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
(RL-33829)
LOWER
UPPER
FAN 35 CFM (FA-34524)
SEE DRW 5013864 FOR WIRE ASSEMBLY
CONTROL CC-34194
UK JUMPER
(WHITE/BLUE)
(UNINSULATED)
(BLUE/WHITE)
1200-TH/III UK
VOLTS WATTS AMPS
230V 4900W 21.3A
Wattage = Voltage^2 / Resistance
Amperage = Wattage / Voltage
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = 230V UK Jumper - Disable pulses
1-2 = Not used.
NOTES: THIS WIRE DIAGRAM WAS GENERATED USING 77235 REV 8.
SOFTWARE VER 7.09 OR GREATER REQUIRED FOR THIS VARIATION.
230V 50HZ
1 - POWER UPDATED 7/25/12 TJG
0 - UK MODEL 5/4/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III UK MODEL
BY: JPK
DWG: 77393
SHEET 1 OF 1
DATE: 12/1/08

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühebirnen und Türdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM®

Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________

Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________

Seriennummer: ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA

www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA